Wolfgang Staudt
FÜNFZIG
WEISS
WEINE
DIE SIE
KENNEN
SOLLTEN
W E S T E N D

Fünfzig Weißweine,
die Sie kennen sollten

Wolfgang Staudt

Fünfzig Weißweine, die Sie kennen sollten

Westend Verlag

Dr. Wolfgang Staudt ist Dozent und Weinprofi mit dem weltweit angesehenen *Diploma in Wine and Spirits*. Seit 1995 ist er selbstständiger Veranstalter von Seminaren, Schulungen und Weinevents (www.staudt-weinseminare.de). Er schreibt für verschiedene Magazine und Tageszeitungen. Im Westend Verlag sind von ihm bereits die beiden Bücher *50 einfache Dinge, die Sie über Wein wissen sollten* sowie *Fünfzig Rotweine, die Sie kennen sollten* erschienen.

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.ddb.de abrufbar.
ISBN 978-3-938060-16-2

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.
Copyright © 2007 Westend Verlag, Frankfurt/Main
Umschlaggestaltung: pro natur, Frankfurt/Main
Satz: Publikations Atelier, Dreieich
Druck: Freiburger Graphische Betriebe, Freiburg
Printed in Germany

Inhalt

Vorwort 9

Warum kein Weißwein schmeckt wie der andere – über den Einfluss von Mensch und Natur 13

Die Klassiker – weiße Rebsorten mit ehrwürdiger Tradition . . . 25

1. Chardonnay 25
2. Riesling 35
3. Sauvignon Blanc 43
4. Sémillon 50
5. Chenin Blanc 54
6. Gewürztraminer 57
7. Muscat 61

Die Vornehmen – feine Weißweine für besondere Anlässe 67

8. Chablis 67
9. Meursault 71
10. Sancerre 74
11. Savennières 77
12. Graves 80
13. Hermitage 85

Die Vergnügten – Weißweine zum ausgelassenen Feiern 89

14. Roero Arneis 89
15. Verdicchio dei Castelli di Jesi 92
16. Südtiroler Weißburgunder 95
17. Soave 99
18. Kaiserstühler Grauburgunder 102

19. Franken Silvaner 105
20. Schweizer Chasselas 109

Die Extrovertierten – verführerische Weißweine für leidenschaftliche Stimmungen 113
21. Marlborough Sauvignon Blanc 113
22. Napa Valley Chardonnay 117
23. Condrieu 119
24. Elsässer Gewürztraminer 122
25. Rías Baixas 126
26. Argentinischer Torrontés 130

Die Rassigen – perfekte Speisenbegleiter und erfrischende Terrassenweine 133
27. Nahe Riesling 133
28. Wachauer Grüner Veltliner 136
29. Muscadet Sèvre-et-Maine 140
30. Vermentino di Gallura 143
31. Rueda 146
32. Vinho Verde 149
33. Hunter Sémillon 152

Schaumweine – nicht nur für überschäumende Stimmungen . . 157
34. Champagner 161
35. Crémant 165
36. Sekt 169
37. Cava 172
38. Franciacorta 176
39. Prosecco 179
40. Asti und Moscato d’Asti 182

Süßweine – Meditationsweine und perfekte Dessertbegleiter . . 187
41. Mosel Auslese 190
42. Rheingauer Eiswein 194

43. Sauternes 197
44. Ruster Ausbruch 200
45. Tokajer 204
46. Vin Santo 209

Mit Alkohol angereicherte Weißweine 213
47. Sherry 216
48. Madeira 220
49. Liqueur Muscat 224
50. Marsala 228

Meine persönlichen Weißweinfavoriten bis 20 Euro 233

Zum Schluss 236

Danksagung 238

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

willkommen an der Schwelle zur Welt der Weißweine. Treten Sie ein und lassen Sie sich mitnehmen auf eine lehrreiche und unterhaltsame Entdeckungsreise. In insgesamt 50 Portraits begegnen Sie den weltweit interessantesten Weißweinen. Einige dieser Weine hatten Sie bereits im Glas, und Sie haben vielleicht schon eine Vorstellung, wie sie schmecken und ob sie Ihnen gefallen. Andere kennen Sie nur vom Namen, und manch einer wird Ihnen gänzlich unbekannt sein.

Das Großartige am Wein ist seine ungeheure Vielfalt. Kein anderes Lebensmittel präsentiert sich so facettenreich und hält für die unterschiedlichsten Anlässe und Stimmungen stets das Passende bereit. Die enorme Breite und schiere Unübersichtlichkeit des Angebots kann jedoch auch überfordern. Die Regale der Supermärkte und Fachgeschäfte werden von Jahr zu Jahr reicher befüllt, die Herkünfte und Etiketten werden immer zahlreicher. Sie haben die Qual der Wahl. Dieses Buch wird Ihnen die Suche nach einem passenden Weißwein jedoch nicht nur erleichtern – die Suche selbst wird für Sie so zu einem inspirierenden und spannenden Erlebnis. Und im Nu werden Sie zum Kenner!

Mit etwas Neugierde und der Bereitschaft, Neuem unvoreingenommen zu begegnen, werden Sie mit diesem Buch viele Entdeckungen machen, sie werden aber auch alte Bekannte in einem anderen Licht sehen. Vielleicht werden Sie mit dem einen oder anderen Wein ganz spontan Freundschaft schließen, während andere Ihnen vorerst fremd bleiben. Charme und Ausstrahlung der Fröhlichen, Vergnügten und Extrovertierten erschließen sich in der Regel sehr viel leichter als die feine Eleganz und subtile Komplexität der Vornehmen. Doch wahre Schönheit offenbart sich selten auf den ersten Blick.

Jedes dieser 50 Portraits lädt zum Verweilen ein, macht Lust, gleich die passende Flasche zu besorgen und beim Weiterlesen zu genießen. Beginnen können Sie vorne, hinten oder an einer beliebigen anderen Stelle – Sie selbst bestimmen Fahrplan und Tempo. Vielleicht kennen Sie in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis Menschen, die

ebenfalls Spaß am Wein haben. Laden Sie sie ein und verkosten Sie zusammen; das ist nicht nur ungeheuer lehrreich, es birgt jede Menge Freude und hat zudem großen Unterhaltungswert.

Sie können dieses Buch wie ein Nachschlagewerk immer wieder zur Hand nehmen und sich inspirieren lassen: beim Weineinkauf, im Restaurant oder wenn Sie zu Hause beim Öffnen einer guten Flasche Weißwein den Wunsch nach Hintergrundinformationen verspüren. Es ist ein Ratgeber, der Ihnen für alle besprochenen Weine Auskunft auf zwei elementare Fragen erteilt: Wie schmeckt der Wein? Warum schmeckt er so? Deshalb enthält jedes Portrait zum einen die Beschreibung des besonderen sensorischen Profils und erläutert zum anderen die Gründe dafür – das Klima, die Landschaft, die Böden, die Rebsorten, die Praktiken der Weinbergsbestellung und Kellertechnik, also kurz: die Heimat des Rebstocks und das Wirken der Menschen, die zum Entstehen des Weins beitragen.

Aber damit nicht genug: Der praktische Nutzen für Sie als Leser wird durch eine Reihe zusätzlicher Tipps und Empfehlungen erhöht.

- Ich sage Ihnen, bei welchen Produzenten Sie authentische und überdurchschnittlich gute Exemplare der portraitierten Weine bekommen können („Empfehlenswerte Vertreter“).
- Ich nenne Ihnen den jeweiligen Preiskorridor des portraitierten Weins („Preise“).
  1 = bis 5 Euro
  2 = bis 10 Euro
  3 = bis 20 Euro
  4 = bis 30 Euro
  5 = über 30 Euro
- Sie erfahren, zu welchen Speisen und Gerichten Sie die Weine einsetzen können („Zum Essen“).
- Wenn Ihnen ein Wein gefallen hat, sage ich Ihnen, welche anderen Weine ähnlich sind und Ihnen deshalb auch gefallen könnten („Zum Weiterprobieren“).
- Am Ende des Buches finden Sie eine Liste meiner persönlichen Weißweinfavoriten unter 20 Euro.

Als interessant und nützlich dürfte sich die Einteilung der portraitierten Weine in Kategorien des Charakters und Temperaments erweisen. Damit wird es Ihnen sehr viel leichter fallen, den passenden Wein entsprechend Trinkanlass, Stimmung und anderer persönlicher Besonderheiten auszuwählen.

Unter der Überschrift „Die Klassiker“ werden die weltweit wichtigsten und qualitativ interessantesten Varietäten portraitiert. Es sind vor allem die Unverwechselbarkeit der Weine, die aus ihnen entstehen, und die klaren und leicht wiedererkennbaren Konturen, die ihren Status als klassische Rebsorten rechtfertigen. Es sind Weine mit historisch gewachsener Identität, etabliertem Geschmacksprofil und weltweiter Reputation.

Die „Vornehmen“ repräsentieren subtile Grazie, Eleganz und unaufdringliche Komplexität. Es sind in der Regel Produkte, die sich der flüchtigen Begegnung entziehen und nur demjenigen ihre ganze Schönheit offenbaren, der sich Zeit für sie nimmt. Es sind gelegentlich schwierige, nicht leicht verständliche Produkte, die eine zeitlose Eleganz ausstrahlen und den Verlockungen vergänglicher Moden weitgehend widerstehen. Wer die Vornehmen einmal für sich entdeckt hat, mag sie nicht mehr missen.

Die „Vergnügten“ bereiten viel Trinkfreude. Sie kommen unbeschwert und fröhlich daher und verbreiten stets gute Laune und heitere Gelassenheit. Sie sind weder mächtig noch allzu schlank, weder ausgesprochen säurereich noch besonders süß. Sie sind im besten Sinne des Wortes gefällig, können die unterschiedlichsten Gelegenheiten begleiten und sollten sich eigentlich größerer Beliebtheit erfreuen.

Die „Extrovertierten“ tun dagegen alles, um aufzufallen. Sie stellen ihre Reize offen und selbstbewusst zur Schau. Ihr Parfüm erscheint manchem Weinliebhaber vielleicht allzu aufdringlich und unnatürlich, aber so sind sie eben. Man mag sie oder man mag sie nicht. Wenn alles gelingt, können diese Weine so verführerisch, leidenschaftlich und unwiderstehlich sein wie keine anderen; wenn jedoch Winzer und Kellermeister nicht die nötige Sorgfalt walten lassen, entstehen widerwärtige Kunstgebilde.

Die „Rassigen“ sind die Temperamentvollen unter den Weißweinen dieser Welt. Sie strotzen vor Vitalität und Lebensfreude. Sie sind nicht besonders muskulös, die meisten kommen aber ohne jedes Gramm Fett aus. Wenn sie uns begegnen, wirken sie explosiv und gespannt – und überraschen dann am Gaumen durch zärtliche Eleganz. Schließlich verabschieden sie sich mit kristallklaren, reinen Aromen, einem Hauch Mineralität und der Klarheit frischen Quellwassers. Es sind nicht nur ideale Sommer- und Terrassenweine, auch als Speisenbegleiter machen sie eine gute Figur.

Das letzte Drittel des Buches ist jenen Weißweinen gewidmet, die das Ergebnis ganz besonderer Herstellungsverfahren sind: Das sind

die Schaumweine, Süßweine und die mit Alkohol angereicherten Weine. So aufwendig und außergewöhnlich die Entstehung dieser Weine im Einzelfall ist, so selektiv sind auch ihre Einsatzfelder. Es sind alles andere als Alltagsweine, und es bedarf einiger Übung, sie geschickt in Szene zu setzen – auch wenn ein Schaumwein sicherlich immer passt, wenn die Stimmung überschäumt und Erfolge gefeiert werden. Dass sie aber noch viel mehr können, erfahren Sie im entsprechenden Abschnitt.

Lernen Sie anschließend die weltweit faszinierendsten Süßweine kennen, ihre exotisch-intensive Aromatik, ihren schmeichelnden Gaumenauftritt und die Gelegenheiten, die ein Süßwein vorzüglich begleiten kann – vom Dessert bis hin zu meditativen Stimmungen. Schließlich führt Sie die Reise zu den ungewöhnlichsten Erscheinungen in der Welt der Weißweine: zu den mit Alkohol angereicherten Weinen. Ihr Entstehungsprozess ist so aufwendig, dass sie nicht mehr in unsere Zeit zu passen scheinen. Und ihr ganzes Auftreten ist nicht minder ungewöhnlich: oxidative Aromatik, mächtiger Körper, meist üppig süß bei zugleich hohem Alkoholgehalt. Und die meisten sind nahezu unendlich haltbar – das sind ganz besondere Weine für besondere Trinkanlässe.

Viel Freude beim Lesen und Genießen wünscht Ihnen

Wolfgang Staudt

Warum kein Weißwein schmeckt wie der andere – über den Einfluss von Mensch und Natur

Die Vielfalt der weltweit produzierten Weißweine ist gewaltig. Das können Sie sehen, riechen und schmecken. Diese Vielfalt verwundert nicht, wenn man die große Zahl von Rebsorten bedenkt, die bei der Weißweinherstellung zum Einsatz kommt, sowie die unterschiedlichen Einflussfaktoren von Klima, Topografie, Boden und Unterboden und die Versorgung des Rebstocks mit Wasser. Sieht man dann noch den Einfluss der Menschen als Winzer und Kellermeister sowie die Wirkungen von Flaschenreife und Geschick beim Servieren, wird schlagartig offensichtlich, dass kein Wein wie der andere schmecken kann und dass die große stilistische Vielfalt in der Natur der Sache selbst begründet liegt.

Identität und Vielfalt

Die Gründe, weshalb Ihnen der eine Wein gefällt, der andere hingegen nicht, sind so vielfältig, dass es teilweise schwerfällt, die richtigen Schlüsse beim Verkosten eines Weines zu ziehen. Die stilistischen Unterschiede sind nicht immer leicht zu erkennen. Das kann man jedoch ändern. Aus dem gleichen Grund halten Sie vermutlich auch dieses Buch in den Händen. Fangen wir deshalb mit der einführenden Beschreibung der optischen, geruchlichen und geschmacklichen Erscheinungsformen von Weißweinen an.

Optik

Zunächst stechen die Variationen der farblichen Tönung ins Auge. Es gibt fast unendlich viele, sehr feine und im Einzelfall kaum wahrnehmbare Schattierungen. Das Spektrum reicht von wässrig über blasses Hellgrün, Strohgelb, Goldgelb und Tiefgold bis hin zu Bern-

stein und bräunlichen Tönen. Die Traubensorte und die jeweilige Zusammensetzung der Beerenschalen spielen dabei eine entscheidende Rolle, aber zur Kräftigung der Farbe tragen auch hohe Reifegrade der Trauben und der Ausbau im Holzfass bei. Schließlich macht sich die Entwicklung und Reifung in der Flasche ebenfalls farblich bemerkbar. Mit zunehmendem Alter beziehungsweise längerer Flaschenreife werden Weißweine als Ergebnis von Oxidationsprozessen immer dunkler.

Junge oder gerade abgefüllte Weißweine zeigen manchmal CO_2-Bläschen, die der Kellermeister ihnen bei der Flaschenfüllung mit auf den Weg gegeben hat, um frischer und lebendiger zu wirken. Der Alkoholgehalt lässt sich bereits optisch anhand der Schlierenbildung prognostizieren. Je engmaschiger die Schlieren am Innenrand des Glases hinablaufen, desto höher sind die Viskosität und damit auch der Alkoholgehalt des Weines.

Aromatik

Edle Weißweine besitzen ein delikates und feines Aroma, einfache duften schlicht oder gar nicht. Manche sind intensiv aromatisch und gebärden sich extrovertiert, laut und einnehmend, andere duften subtil und dezent und üben sich in vornehmer Zurückhaltung. Viele sind fruchtig, manche blumig, andere grasig und würzig. Jede Rebsorte verfügt über ein eigenes, unverwechselbares Aromenprofil, das im Falle der edlen Varietäten prägnanter ist, im Falle der einfacheren Sorten diffuser.

Nach einigen Jahren der Flaschenalterung stellen sich Reifearomen ein, die an Honig, Trockenfrüchte, kandierte Früchte, Herbstlaub, Nüsse oder Rosinen erinnern. Weine aus unreifen Beeren riechen wie die grüne Traube nach Gemüse und Laub. Die holzartigen und an süße Gewürze erinnernden Gerüche stammen von den Eichenholzfässern, in denen Wein gelagert wird. Röstaromen extrahiert der Wein ebenfalls aus dem Holzfass – allerdings nur aus solchen, die einem speziellen Toastungsverfahren unterzogen wurden. Mineralische Gerüche und solche, die an Schiefer oder Feuerstein erinnern, entstammen dem Boden, auf dem die Rebpflanze wächst. Mit zunehmendem Alter gewinnt der Wein weiter an Komplexität, und immer neue, sehr subtile Aromakomponenten stellen sich ein.

Gaumenauftritt

Der Gaumeneindruck wird von einer Vielzahl von Komponenten bestimmt, deren differenzierte Wahrnehmung einige Übung verlangt. Süße, Säure, Alkohol und Frucht beziehungsweise Mundaroma sind hier die wichtigsten.

Die *süßen Substanzen* sind die Basis für Milde und Geschmeidigkeit in einem Wein und zugleich die wichtigsten Träger von Geruchs- und Geschmacksstoffen. Im Falle trockener Weine mit keinem oder sehr geringem Süßeanteil ist es neben der *Frucht* vor allem der *Alkohol*, der die Aufgaben der Süße mit übernehmen muss. Tatsächlich schmeckt Alkohol ab einer bestimmten Konzentration leicht süßlich; steigt er jedoch über ein bestimmtes Maß hinaus, wirkt er scharf und brennend. Ein hoher Alkoholgehalt ohne Fruchtaroma lässt einen Wein süß, aber gleichzeitig langweilig erscheinen.

Mit der *Säurebetontheit* eines Weißweines ist einerseits der sensorische Eindruck von Frische und Lebendigkeit gemeint, andererseits aber auch eine etwas säuerliche, appetitanregende und die Speichelproduktion in Gang setzende Wirkung: Das Wasser läuft Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes im Mund zusammen, und an den seitlichen Zungenrändern und den Wangenschleimhäuten erleben Sie ein Ziehen. Säure bringt Spannkraft in einen Weißwein und verlängert sein Leben, und sie ist außerdem ein wichtiger Geschmacksverstärker, der im Wein dafür sorgt, dass die Aromen und Geschmacksnuancen deutlicher hervortreten. Dabei kommt es aber auf das rechte Maß an: Ein zu hoher Säurewert macht einen Wein hart, kantig und scharf, bei fehlender Säure schmeckt er flach und langweilig oder schwer und behäbig. Mangelnde Säure nimmt einem Weißwein seine Frische.

Es gibt von Natur aus eher säurebetonte und eher säurearme Weißweine. Vor allem die Rebsorte, aber auch ihr Standort und die jährlichen Witterungsverhältnisse haben einen großen Einfluss auf den Säuregehalt. Riesling-Trauben bringen säurebetonte, Gewürztraminer-Trauben dagegen säurearme Weine hervor. Je kühler das Klima, desto säurereichere Weine entstehen – und umgekehrt.

Weißweine unterscheiden sich auch durch ihren *Körper*, also den sensorischen Eindruck ihres Gewichtes und ihrer Fülle. Die Skala reicht hier von leicht bis schwer, von körperarm bis körperreich, von schlank bis füllig, oder – unter negativen Vorzeichen – von wässrig bis übergewichtig. Für Fülle und Körperreichtum ist vor allem der

Alkohol verantwortlich. Generell ist dieser umso höher, je näher sich die Weinberge am Äquator befinden. In kühleren Breitengraden, wo die Trauben zu wenig natürlichen Zucker entwickeln (der zu Alkohol vergoren wird), unterstützt man gelegentlich die Alkoholbildung durch die Zugabe von raffiniertem Zucker.

Die *Textur* eines Weißweins sorgt im Mundraum für einen sensitiven Eindruck, der durch die Oberflächenbeschaffenheit hervorgerufen wird. Der Eindruck resultiert aus dem Zusammenspiel der wichtigsten Weininhaltsstoffe: Restzucker, Säure und Alkohol. Man charakterisiert einen Weißwein als rau, der zu stark von der Säure dominiert wird. Das sind dann eindeutige Zeichen (jugendlicher) Disharmonie oder (altersbedingter) Auszehrung. Dagegen gelten Weine, denen es an Säure mangelt, als flach, leblos und wenig erfrischend. Hohe Alkohol- und Extraktwerte lassen gelegentlich den Eindruck von Fülle und Volumen, aber auch von sahniger Cremigkeit entstehen. Ähnliche Wirkungen gehen von im Wein verbliebener Süße aus.

Die Ursachen der großen stilistischen und qualitativen Vielfalt

Hier geht es um die Frage, wieso Weißwein so aussieht, riecht, schmeckt und sich anfühlt, wie er es tut. Es wird also Ursachenforschung betrieben. Ich möchte Ihnen die Zusammenhänge zwischen der stilistischen Performance der Weine und den dafür relevanten Entstehungskontexten erläutern. Da Ursache und Wirkung nicht linear zusammenhängen, werde ich die Einflussfaktoren lediglich in ihrer generellen Bedeutung für den jeweiligen Wein erläutern, weniger in ihrer direkten Wirkung. Die wichtigsten Faktoren sind: die Rebsorte, das Klima, das Terroir sowie die Arbeit des Winzers in Weinberg und Keller.

Die Rebsorte

Niemand weiß wohl ganz genau, wie viele *Rebsorten* es weltweit gibt. Wahrscheinlich sind es mehrere Tausend, wenngleich nur wenige Sorten echte wirtschaftliche Bedeutung haben. Je edler die Sorte, desto

leichter kann man die Stilistik der Weine wiedererkennen, die aus ihr gekeltert werden. Diesen Sorten ist zu Beginn des Buches ein eigener Abschnitt gewidmet. Der Charakter der Weine, die aus einer bestimmten Sorte entstehen, variiert jedoch beträchtlich – je nach der Beschaffenheit des Bodens, auf dem sie angepflanzt ist, dem Klima der Gegend, der Ertragsmenge und schließlich der Weinbereitung.

Das Klima

Die *Klimabedingungen* haben einen großen Einfluss auf den Weinstil. Am besten ist gemäßigtes Klima für den Weinbau geeignet – bei Temperaturen weit über 30 °C und unter 10 °C stellt die Rebe nämlich ihr Wachstum ein. Generell fühlen sich Weißweinreben in kühlem Klima wohler als in warmem (im Gegensatz zu roten Rebsorten). Dann ist ihre Vegetationsperiode und damit der Zeitraum von der Blüte bis zur Ernte länger, und die Beeren haben mehr Zeit, ihre aromatische Komplexität auszubilden. Der Klimawandel hat jedoch längst begonnen, altbewährte Einsichten durcheinanderzuwirbeln.

Für einen hochwertigen Weißwein ist eine lange und kühle bis moderat warme Reifeperiode optimal. Je kühler es ist, desto weniger Zucker können die Trauben bilden und desto säurereicher werden sie. Der Stil des Weines ist dann eher leicht und frisch. Unter wärmeren Bedingungen erntet man zuckerreichere und säureärmere Trauben, wodurch vollere und rundere Weine entstehen.

Der Wärmebedarf ist von Rebsorte zu Rebsorte verschieden. Früh reifende Sorten (Chardonnay, Chenin Blanc, Müller-Thurgau) reifen auch in kühlen Zonen recht gut aus, während spät reifende Sorten (Marsanne, Viognier) eine lange, warme Wachstumsperiode benötigen. Die untere Grenze der benötigten Sonnenscheindauer beträgt 1 300 Stunden; optimal sind 1 700 bis 2 000 Stunden, davon sollten 1 100 bis 1 600 Stunden während der Vegetationszeit zwischen April und Oktober liegen. Der Mindestniederschlag wird allgemein mit etwa 500 Liter im Jahr veranschlagt, die Niederschläge sollten dabei aber über das Jahr verteilt sein. In den Sommermonaten müssen mindestens 50 Millimeter im Monat fallen, um eine künstliche Bewässerung zu vermeiden.

Das Terroir

Der Standort ist ein wichtiger Einflussfaktor für die Beschaffenheit eines Weins – je nach geografischer Lage ergibt eine Rebsorte unterschiedlichste Resultate. Das Zusammentreffen von Klima, Boden und Landschaft, Tag- und Nachttemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigung und Höhenlage beeinflusst die Biologie des Weinstocks und die Wachstumsbedingungen der Traube von Standort zu Standort auf sehr individuelle Weise.

Die Gesamtheit dieser natürlichen Umwelt- und Existenzbedingungen des Rebstocks wird – nicht nur in Frankreich, sondern in der ganzen Welt – als *Terroir* bezeichnet. Terroir kann man als einen begrenzten Raum definieren, in dem die Naturbedingungen, die geografische Situation und das Klima es erlauben, spezifische und identifizierbare Produkte zu erzeugen. Terroir bezeichnet also die Interaktion verschiedener Faktoren wie Boden, Ausrichtung, Klima, Weinreben und Winzer.

Der *Boden* muss der Rebe eine konstante, aber mäßige Wasserzufuhr liefern und für eine angemessene Luftzirkulation für das Wurzelsystem sorgen. Tagsüber muss er Wärme speichern und sie nachts an die Pflanze abgeben. Er muss die unbändige Wuchskraft der Rebe durch geringe Fruchtbarkeit zügeln; ein bestimmter Bodentyp kann mit einer besonderen mineralischen Zusammensetzung für eine Rebsorte zusätzlich förderlich sein und im Wein für Finesse sorgen: zum Beispiel Kalk in der Champagne, Schiefer an der Mosel, Feuerstein an der Loire oder Buntsandstein in Franken. Guter Wein wächst auf ganz verschiedenen Böden.

In den kühlen Gebieten der Nordhalbkugel sind die vergleichsweise wärmeren *Südhänge* besonders vorteilhaft. Die Sonne fällt am Steilhang fast im 90-Grad-Winkel ein und beschert so eine optimale Wärmeausnutzung. Kaltluft kann zudem am Hang nachts besser abfließen, was die Gefahr von Spätfrösten verringert. In heißen Gebieten erweisen sich hingegen Nordhänge, Meeresnähe oder höhere Lagen als vorteilhaft..

Schließlich spielt die optimale *Licht- und Wasserversorgung* der Rebe eine herausragende Rolle. Licht fördert die Assimilation der Blätter und die Zuckerbildung, Feuchtigkeit ermöglicht das Wachstum der Rebe. Oft entscheidet die Landschaftsgestalt (Höhenlage, Hangneigung, Umgebung) darüber, inwieweit diese Voraussetzungen

erfüllt werden – hier können winzige Details ausschlaggebend sein, ob ein guter oder ein großer Wein entsteht.

Die Weinbergsarbeit

Die Ernte qualitativ hochwertiger, reifer und gesunder Trauben setzt zunächst voraus, dass der Winzer die passende Rebsorte an der richtigen Stelle gepflanzt hat. Dann spielen *Ertragsbegrenzungen* eine große Rolle. Wissenschaftler sind sich einig, dass die Qualität des Weines wesentlich von einem niedrigen Ertrag pro Rebstock abhängt. Eine Begrenzung des Ertrags kann durch die Wahl des richtigen Erziehungssystems, den Winterschnitt und die grüne Lese im Sommer erzielt werden.

Das Erziehungssystem gibt dem Rebstock die Form seines Wachstums vor, begrenzt oder eröffnet also Wachstumspotenziale. Die Pergola-Erziehung in Südtirol, die man an dem hochgezogenen Laubdach erkennt, ermöglicht zum Beispiel hohe Erträge, die Erziehung am Drahtrahmen hingegen geringere. Werden die Reben während der Winterruhe beschnitten, wird das Wachstumspotenzial des nächsten Jahres festgelegt. Je mehr Augen der Winzer stehen lässt, desto mehr Triebe gibt es im Frühjahr. Bei der grünen Lese schließlich wird einige Wochen vor der Lese der Traubenbehang ausgedünnt. So kann die gesamte Energie des Rebstocks an wenige Früchte abgegeben werden, sodass die Qualität erhöht wird.

Hohe *Bestockungsdichten* von 10 000 Reben pro Hektar und mehr waren früher selbstverständlich. Parallel zur Mechanisierung der Weinberge hat jedoch bei den meisten Winzern ein Umdenken eingesetzt. Die meisten Qualitätsweinbaugebiete sind heute so angelegt, dass sie mit Maschinen bearbeitet werden können. Das erfordert jedoch eine geringere Bestockungsdichte: Die Anzahl der Rebstöcke schwankt dann zwischen 2 300 und 3 500. Hohe Bestockungsdichten haben jedoch den Vorteil, dass sie sich als erstklassige Maßnahme zur Vorbeugung gegen Pilz- und Schädlingsbefall erweisen.

Tiefes Wurzelwerk sorgt vor allem für eine weitgehende Unempfindlichkeit gegenüber Nässe und Trockenheit sowie für den Zugriff auf Mineralien, die in den oberen Erdschichten nicht zu finden sind. Die *Nährstoffkonkurrenz* der einzelnen Rebstöcke untereinander bewirkt eine natürliche Ertragsbegrenzung und schafft damit gute Voraussetzungen für eine höhere Weinqualität. *Alte Rebstöcke* (30 bis

über 100 Jahre) bieten beste Voraussetzungen für guten Wein, da sie nur wenig Ertrag abwerfen, ihre Wurzeln tief in den Boden dringen und sie keine Energie mehr für den Aufbau des Holzes benötigen.

Die *Ernte* erfolgt, wenn die Trauben reif sind. Theoretisch ist dies der Fall, wenn alle wichtigen Elemente wie Zucker, Säure, Tannin, Farbpigmente und Aromen an ihrem optimalen Reifelevel angekommen sind. Da in der Praxis nicht alle Parameter zum gleichen Zeitpunkt ausreifen, muss der Winzer Prioritäten setzen, Risiken eingehen, Entscheidungen treffen und hoffen, dass das Wetter mitspielt. Zahlreiche vielversprechende Ernten sind schon im wahrsten Sinne des Wortes ins Wasser gefallen, was bei nur einem Versuch pro Jahr besonders schmerzhaft ist.

Der Lesezeitpunkt orientiert sich natürlich auch am angestrebten Weinstil. Für die Erzeugung von süßen Weißweinen ist die späte Lese ein Muss, während die Trauben für trockene Weine in der Regel schon früher gelesen werden können. Für Spitzenweine ist die Handlese Pflicht. Die Maschinenlese ist zwar schneller und billiger, aber nur der Mensch kann selektiv vorgehen und minderwertiges Lesegut aussortieren. Sie ist unabdingbar, wenn die Verfahren der Ganztraubenpressung und *Macération Carbonique* (das unverletzte Lesegut wird ohne Entrappen als ganze Traube in den Gärbehälter eingelagert) angestrebt sind. Es kann auch sein, dass das unwegsame Gelände, der Zeilenabstand oder das Erziehungssystem eine Handlese erforderlich machen. Andererseits sind Maschinen in der Lage, die Ernte in sehr kurzer Zeit einzubringen – ein ernst zu nehmendes Argument, wenn das Wetter umzuschlagen droht.

Die Kellertechnik

Es ist unmöglich, aus minderwertigen Trauben einen erstklassigen Wein zu machen – selbst wenn die modernste Kellertechnik vorhanden und ein erfahrener Weinmacher am Werk ist. Ein Wein kann nie besser sein als die Trauben, aus denen er gewonnen wird. Fehler und Unachtsamkeiten beim Vinifizieren können jedoch leicht dazu führen, dass aus guten Trauben schlechte Weine gekeltert werden.

Alle Erfahrungen lehren uns, dass es letztlich weniger kellertechnische Kompetenzen und Chemiekenntnisse sind, die gute Weine entstehen lassen, sondern große Winzerpersönlichkeiten. Spitzenweine stammen häufig aus den Händen sensibler Menschen, die eine inten-

sive, sehr sinnliche Beziehung zu ihrem Produkt und seiner Entstehung ausgebildet haben. Es sind Menschen, die die heutzutage weitreichenden kellertechnischen Interventionsmöglichkeiten stets kritisch prüfen und sie eher selektiv einsetzen, als blind auf ihren Segen zu vertrauen.

Weißwein wird vorwiegend von Trauben bereitet, deren Schalen eine grüne bis gelbe Farbe besitzen. Man kann jedoch Weißwein auch von dunklen Trauben (mit Ausnahme von rotfleischigen Teinturier-Sorten) produzieren – vorausgesetzt, der Most wird schonend gewonnen und (wie in der Champagne üblich) unverzüglich von den Schalen getrennt, sodass keine Hülsenmaischung erfolgt und die Farbpigmente der Schalen nicht in den Most gelangen. Weißweine unterscheiden sich von Rotweinen dadurch, dass sie keine Antozyane und keine Polymerpigmente aufweisen.

Wie alle Arten der Weinbereitung beginnt auch die Gewinnung von Weißwein gewöhnlich mit dem Entrappen und Mahlen des Traubenguts beim Eintreffen in der Kellerei. In manchen Fällen werden Weißweintrauben bereits in einer Kelterstation direkt im Weinberg gemahlen. Bei der Ganztraubenpressung wird auf das Entrappen verzichtet. Die Trauben werden unzerkleinert mit den Stielen gepresst, um auf diese Weise die Durchlässigkeit des Tresterkuchens für besonders zähflüssigen Saft zu erhöhen. Diese Technik wird vor allem im Falle von hochreifem Lesegut angewandt.

Nach dem Mahlen wird der süße Most vorentsaftet und gepresst, um die Flüssigkeit von den Feststoffen zu trennen. Der Zeitpunkt der Trennung von Most und Feststoffen bildet den Hauptunterschied zwischen der Rotwein- und der Weißweinbereitung: Bei Weißwein geschieht sie vor der Gärung, bei Rotwein erst danach.

Eine längere Berührung von Saft und Traubenschalen fördert den Übergang von löslichen Substanzen (unter anderem Phenole, Geschmacksstoffe und Aromavorstufe) aus den Schalen in den Saft. Die extrahierten Phenole – die für Rotwein insofern unentbehrlich sind, als sie ihm Farbe und Tannin verleihen – sind im Weißwein meistens unerwünscht, weil sie einen übermäßig bitteren Geschmack verursachen und bei höherer Konzentration eine Schroffheit, die den Wein ungenießbar macht. Die Phenole aus den Schalen führen bei Weißwein außerdem zur ebenfalls nicht erwünschten bernsteingelben bis braunen Färbung.

Die Herausforderung für den Kellermeister besteht somit darin, die Mostverarbeitung so auszubalancieren, dass genügend Ge-

schmacksstoffe und möglichst wenig Phenole extrahiert werden. Wegen ihrer hellen Farbe und den zarteren Geschmacksinhalten treten bei Weißweinen die unerfreulichen Effekte der Oxidation schneller in Erscheinung als bei Rotweinen, und daher ist die Weißweinbereitung generell heikler und schwieriger als die von Rotwein. Bei der Reaktion von Sauerstoff mit Alkohol entstehen kleine Mengen an Acetaldehyd, die das Aroma eines fruchtigen jungen Weißweins leicht verderben können.

Diese Unzuträglichkeit lässt sich auf zweierlei Art vermeiden: Einerseits kann die Einwirkung von Sauerstoff über den gesamten Bereitungsprozess hinweg bis zur Abfüllung durch Schutzmaßnahmen vermieden werden. Andererseits besteht die Möglichkeit, bewusst für Sauerstoffzutritt zu sorgen, indem der Most gezielt, bei der Bereitung einfacher Weine sogar sehr kräftig, durchlüftet wird, sodass die hierfür anfälligen Phenole oxidieren. Die dabei entstehenden, braunen Verbindungen werden dann nach dem Gärprozess durch Absorption von den abgestorbenen Hefezellen aufgenommen. Der bei diesem Oxidationsvorgang entstehende Acetaldehyd wird im Verlauf der Gärung größtenteils zu Alkohol reduziert. Der Nachteil dieser Oxidationsbehandlung vor der Gärung besteht darin, dass auch Inhaltsstoffe verloren gehen, die zu Körper, Aroma und in gewissem Umfang zur Farbe beitragen.

Weißwein wird meist bei Temperaturen vergoren und verarbeitet, die unter der normalen Raumtemperatur liegen. Durch die eventuell erforderliche Kühlung und die Verknappung der verfügbaren Gärbehälter (wegen der längeren Dauer der kühlen Vergärung) entstehen jedoch zusätzliche Kosten. Bislang kommen nur wenige, besonders hoch gepriesene Weißweine in Berührung mit Holz, doch wird Fassgärung mit anschließendem Fassausbau inzwischen immer gebräuchlicher, insbesondere bei Weinen von der Chardonnay-Traube. Bei den fassvergorenen Weißweinen kommen immer häufiger die Techniken des Hefesatzaufrührens (*bâtonnage*) – um dem Wein mehr Komplexität zu verleihen und den Barriqueeinfluss abzupuffern – und die früher vorwiegend mit der Rotweinbereitung verknüpfte malolaktische Säureumwandlung zur Anwendung.

Bei der malolaktischen Säureumwandlung werden nach der alkoholischen Gärung Milchsäurebakterien im Wein aktiv und greifen die Apfelsäure an. Sie spalten die Apfelsäuremoleküle und wandeln sie in die mildere Milchsäure um. Der Säuregehalt im Wein sinkt und sein Geschmack wird weicher und voller. Die malolaktische Gärung wird

durch Bakterien in Gang gesetzt, die sich bereits im Weinberg unter die Hefen gemischt haben, aber auch in den Fässern anzutreffen sind. Sie ist ein natürlicher Vorgang, der in vielen Anbaugebieten spontan und von alleine im Frühjahr stattfindet. Weinmacher können sie aber auch gezielt herbeiführen, indem sie die Temperatur erhöhen oder Milchsäurebakterien zufügen.

Die Klassiker – weiße Rebsorten mit ehrwürdiger Tradition

Chardonnay

1

Wohl keine andere Rebsorte ist heute so bekannt wie Chardonnay. Dabei sind keine 30 Jahre vergangen, seit dieser Name noch gänzlich unbekannt war und man in feinen Gesellschaften zwar Chablis und Chassagne genoss, ohne jedoch die Rebsorte zu kennen, die sich in den Weinen verbarg. Auch wenn heute noch die feinen französischen Chardonnay-Gewächse ohne Rebsortenangabe in den Handel kommen, ist sie dennoch weltweit in aller Munde. Die Traube wächst rund um den Globus und verleiht den Weinen – bis auf die gerade erwähnte Ausnahme der französischen Vertreter, die stattdessen den Namen der Region tragen – einen wohlklingenden, imageträchtigen Markennamen mit hohem Wiedererkennungswert.

Chardonnay ist eine Weltmarke, so allgegenwärtig wie Levi's, Nike und Microsoft. Wir finden dieses Kind von Pinot Noir und Gouais Blanc sowohl in den sehr kühlen als auch in den heißesten Ländern, in England ebenso wie in Indien, in der Champagne ebenso wie im heißen Hunter Valley in Australien. Die Traube ist ein Muster an Fügsamkeit und zeigt sich selbst unter ungünstigen Verhältnissen meist noch in akzeptabler Qualität, jedenfalls erfreulicher als die meisten anderen Sorten. Wie kaum eine andere weiße Traube besitzt Chardonnay eine ungeheure Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klimazonen, Bodenverhältnisse und die Vinifizierungspraktiken der Produzenten.

Bei moderatem Ertrag kann Chardonnay die Besonderheiten von Jahrgang und Terroir klar und prägnant kommunizieren, zugleich spricht sie aber wie kaum eine zweite Sorte auf die kellertechnischen Möglichkeiten moderner Kellermeister an. Viele Weinmacher lieben Chardonnay, weil sie bei ihr das ganze Spektrum an Techniken und Präparaten der modernen Önologie zum Einsatz bringen können (zum Beispiel Temperaturregelung, Gärung im Barriquefass oder biologischer Säureabbau). *Bâtonnage*, das ist das Aufrühren des Hefesatzes in den Tagen nach der Gärung, bringt buttrig-sahnige Aromen in den Wein und erwirkt eine cremige Textur. Praktiken wie die Kaltmazeration oder gekühlte Gärführung hingegen, die vor allem in der Neuen

Welt zum Einsatz kommen, intensivieren den Fruchtcharakter und führen zu Aromen, die oft an tropische Früchte erinnern.

Wie ist es möglich, dass Chardonnay sowohl auf die Besonderheiten des Terroirs als auch auf die diversen Eingriffe der Kellermeister gleichermaßen anspricht? Anders als Riesling und Sauvignon Blanc hat Chardonnay aus sich heraus keine unverwechselbaren, leicht identifizierbaren Geschmacksmerkmale, und so spiegelt diese Rebsorte sehr viel unmittelbarer als andere alle Arten von Terroir und kellertechnischer Behandlung wider. Ihre besondere Manipulier- und Gestaltbarkeit macht die Sorte zu einer attraktiven Herausforderung für ambitionierte, leider aber auch für bornierte Weinmacher. Gerade weil beim Chardonnay die kellertechnischen Möglichkeiten locken, ist die Versuchung groß, den Weinberg als wichtigsten Qualitätsfaktor zu vernachlässigen. Doch selbst die einfachen, billigen Alltagsweine sind selten richtig schlecht, sondern meist recht gefällig, unkompliziert und süffig. Und zum Glück für die Produzenten garantiert der Name Chardonnay auf dem Etikett Markterfolge auch bei sehr einfacher Qualität – jedenfalls eher als im Falle jeder anderen Rebsorte.

Gestaltbarkeit und Wandlungsfähigkeit zählen zu den großen Vorteilen dieser Sorte – besonders wertvolle Eigenschaften in einer Zeit, in der der Markt nach Abwechslung lechzt und das Konsumentenverhalten immer unberechenbarer wird. In der Folge begegnen uns Chardonnay-Weine in einer großen Bandbreite an Qualitäten und Stilen. Die 1980er und 1990er Jahre waren beispielsweise geprägt von einer sehr gefälligen, manchmal etwas undifferenzierten, vordergründigen und stark vom Reiz des Eichenholzes geprägten Stilistik, die aber die Beliebtheit des Chardonnay erst möglich machte.

Ende der 1990er Jahre führte dann ihre große Beliebtheit bei Winzern und Konsumenten in der ganzen Welt zu einer gewissen Chardonnay-Müdigkeit, die sich in dem „ABC“-Slogan „Anything but Chardonnay“ niederschlug. Darin drückte sich weniger eine generelle Abneigung gegenüber der Sorte aus, als vielmehr die Frustration über eine beständig steigende Zahl charakterloser, meist enorm alkoholreicher und dicklicher Chardonnays, die den Markt dominierten und die Marke zu ruinieren drohten. Heute mehren sich die Anzeichen für einen Stilwechsel: Die Weine werden leichter, frischer und sind mehr von der Frucht als vom Holz geprägt.

Neben den Massenweinen für Einsteiger mit ein wenig Restsüße und einer Spur Würze von Eichenholzchips entstehen aus bevorzugten

Lagen und den Händen ehrgeiziger, qualitätsversessener Produzenten auch einige der weltbesten trockenen Weißweine sowie sehr feine Schaumweine. Bei aller Vielfalt im Detail lassen sich jedoch zwei übergeordnete stilistische Profile deutlich voneinander unterscheiden: erstens Weine, deren Geschmacks- und Aromaprofil von Neuholz geprägt ist, und zweitens solche ohne jeden Neuholzeinfluss.

Chardonnay ohne Neuholzeinfluss

Im Falle einfacher Massenprodukte präsentiert sich Chardonnay ohne Neuholzeinfluss in der Nase völlig nichtssagend und meistens ohne jede erkennbare Aromatik. Handelt es sich um seriöse Abfüllungen aus moderaten Erträgen, stellen sich in kühlen Anbaugebieten zartduftige Aromen ein, die mal an Äpfel, Birnen und Akazien, mal an Zitrone, Grapefruit und Mais erinnern. Manchmal finden sich auch Honig- und Butternoten. Je nach Bodentyp gesellen sich mineralische oder rauchige Komponenten hinzu. Kommt Chardonnay aus warmen Klimazonen, fallen die fruchtigen Aromen in der Regel intensiver aus und erinnern vor allem an tropische Früchte wie Mango, Passionsfrucht und Ananas, gelegentlich auch an Banane, Melone und Pfirsich.

Am Gaumen kommen die Weine aus kühleren Anbaugebieten meist schlank bis mittelgewichtig und immer mit einer erfrischenden, lebhaften Säure daher. Die Vertreter aus wärmeren Anbaugebieten neigen zu deutlich mehr Fülle und Alkohol und fallen gelegentlich zu breit, schwerfällig und alkoholreich aus. Während des Reifungsprozesses wird zugunsten der Zuckerbildung meist so viel Säure verbraucht, dass sie später im Endprodukt fehlt; dann mangelt es dem Wein an Vitalität, und man vermisst Frische und die rechte Balance. Chardonnay dieser Art muss früh getrunken werden.

Chardonnay ohne Neuholzeinfluss entsteht kurioserweise vor allem in *Frankreich*, in dem Land also, wo im Burgund Chardonnay mit Neuholzeinfluss seine eigentliche Heimat hat. Aufstrebende Regionen sind hier das Languedoc und die Ardèche. Die klassischen Regionen für solche Weine sind jedoch das Mâconnais im südlichen Burgund und – auf höherem Niveau – Chablis im nördlichen Burgund auf halber Strecke zwischen Paris und Dijon.

Gut gemachter Mâcon ist meist ein einfacher Wein, aber leicht zu trinken und von unbeschwertem und vergnüglichem Charakter: mit-

telschwer, geschmeidig, frisch und mit einem sehr reinen Aromenprofil, das meist an reife Äpfel und Orangen erinnert. Freundlichkeit und Zugänglichkeit sowie große Flexibilität zu Tisch sind die Stärken des Mâcon, und sie demonstrieren, warum preiswerter Chardonnay so viele Freunde hat. Doch so mancher Mâcon wirkt langweilig und vollkommen aromaarm.

Chablis liegt knapp 300 Kilometer weiter nördlich und bringt allein schon deshalb einen etwas anderen Chardonnay-Typ hervor. Selbst nach erfolgreich abgeschlossenem biologischem Säureabbau – der die Säure nicht nur reduziert, sondern auch milder macht – sind die Weine hier im Allgemeinen recht säuregeprägt und wirken sehr lebendig und erfrischend. Hinzu kommt aufgrund der besonderen Bodenverhältnisse (Kalkmergel) ein ausgeprägter mineralischer Charakter. Die Mehrzahl der Weine wird heute noch immer ohne Neuholzkontakt ausgebaut, wenngleich ganz allmählich ein Trend zum Barrique beobachtet werden kann.

Das Languedoc zählt zu den französischen Gebieten, die ihren Bestand an Chardonnay-Reben kontinuierlich ausgeweitet haben. Von einfachen Landweinen (Vins des Pays) bis hin zu barriquegeprägten Exemplaren à la Neue Welt trifft man hier auf nahezu die gesamte Palette an Chardonnay-Stilen. Die Besten kommen aus den renommierten Lagen Pic Saint Loup und Montpeyroux.

Italien ist eine weitere Quelle für schmackhaften Chardonnay ohne Neuholzeinfluss. Frische, zugängliche, im Edelstahltank vergorene Weine kommen aus Südtirol, Trentino und Friaul. Sehr viel Chardonnay wurde im vergangenen Jahrzehnt in der Toskana und in Sizilien gepflanzt, und es ist – neben viel Mittelmaß – einigen Winzern gelungen, großartige Resultate zu erzielen.

In der *Neuen Welt* trifft man vergleichsweise selten auf Chardonnay, der keine deutlichen Neuholzspuren aufweist. Doch es mehren sich die Anzeichen, speziell in *Australien*, dass sich das allmählich zu ändern beginnt. Die Trauben für diese Weine werden in der Regel etwas früher geerntet oder wachsen in kühleren Zonen. Die Besten sind ungemein erfrischend und süffig und obendrein so preiswert, dass man sich fragt, wieso nicht mehr von ihnen gemacht werden. Auch Tasmanien demonstriert mit einigen enorm fruchtigen, lebendigen, balancierten und frischen Chardonnays das Potenzial der Insel für diese Rebsorte. Leicht zu finden und zuverlässig in seiner Qualität ist auch Fetzer's Mendocino aus *Kalifornien*.

Zum Essen

Hühnchen, helles Fleisch, einfache Fischgerichte, Austern, Fischsuppe, Gemüselasagne, Wiener Schnitzel, geschmortes Kaninchen, Pilzgerichte

Empfehlenswerte Vertreter

Frankreich

Mâcon: Domaine Guffens-Heynen, Domaine Bongran, Domaine Bonhomme und die Domaine Talmard; selbst die Abfüllungen der Genossenschaftskellereien in Buxy und Lugny sind enorm zuverlässig

Italien

Südtirol: Lageder, Tiefenbrunner, Elena Walch
Trentino: Pojer & Sandri
Friaul: Fiegl, Lis Neris, Vie di Romans

Neue Welt

Australien: Constable & Hershon, Chapel Hill, Shaw & Smith, Browns, Goundry, Plantagenet
Tasmanien: Iron Pot Bay Wines, Tamar Ridge Wines
Neuseeland: Vavasour
Kalifornien: Fetzer
Chile: Viña Casablanca

Zum Weiterprobieren

Weine aus den Rebsorten Weißburgunder und Grauburgunder

Preise: 1 – 5

Chardonnay mit Neuholzeinfluss

Chardonnay, der von den Einflüssen neuer Eichenholzfässer geprägt ist, weist in der Nase meist recht intensive Toast- und Karamellaromen auf, erinnert aber auch an Sahne und Butter. Am Gaumen präsentieren sich diese Weine nicht immer eindeutig trocken, aber meist körperreich und mit cremiger, recht charmanter Textur. Kommen sie

aus kühlen Anbaugebieten, so verbinden sie im Falle besonders gelungener Exemplare die Einflüsse des neuen Holzes mit der erfrischenden und vitalisierenden Wirkung ausreichend vorhandener Säure. Weine aus wärmeren Klimaten neigen zu üppiger Fülle, die nicht selten zulasten von Frische und Struktur geht. In der Spitzenklasse trifft man jedoch auf immer feinere und komplexere Weine, denen ein sehr balancierter Neuholzeinsatz zugrunde liegt. Selbst Weine aus dem heißen Hunter Valley kommen immer seltener in ihrer öligen und schwerfälligen Art daher, sondern weisen eindeutig Merkmale von Eleganz und Trinkigkeit auf.

Chardonnay mit Neuholzeinfluss ist vor allem und ursprünglich an der Côte d'Or zu Hause, dem Herzstück des *französischen Burgunds*. Die berühmtesten Ursprungsweine kommen aus vier Gemeinden der Côte de Beaune: Aloxe-Corton, Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Jede dieser Gemeinden gibt ihren Weinen durchaus individuelle Geschmacksmerkmale, doch sind es vor allem die Produzenten, die den Abfüllungen den letzten charakteristischen Schliff verleihen.

Einer der größten weißen Burgunder kommt aus der Grand-Cru-Lage Corton-Charlemagne im Westen des berühmten Corton-Hügels, näher zu Pernand-Vergelesses hin gelegen als zur Gemeinde Aloxe-Corton. Es ist ein aristokratischer Wein mit großer Distinktion. Er ist nicht dazu gemacht, jung getrunken zu werden – obwohl ihm das fast immer widerfährt –, sondern zehn Jahre oder länger im Keller zu reifen, bis er seine jugendliche Kargheit abstreift und seine Rasse und Finesse zur Geltung bringt. Im Duft finden sich dann Lindenblüten, Haselnüsse sowie Anklänge von Rauch, Aprikosenschalen und Orangenblüten.

Meursault tendiert zu buttrigen, volleren, konzentrierteren, aber auch zugänglicheren Weinen als die anderen Gemeinden. Die besten Meursault kommen in der Regel von den Kalksteinböden der Premier-Cru-Lage Perrières. Die Weine sind in ihrer Jugend nicht besonders entgegenkommend und erstaunlich säurebetont. Erst mit der Zeit zeigen sie mehr Fülle und wirken runder; voll ausgereift präsentieren sie sich elegant und mit kräftigem Körper, aber überaus subtil und fein.

Ein Puligny präsentiert sich im Vergleich dazu meist straffer, fester und etwas schlanker gebaut, aber mit herrlich intensiver Pfirsich- und Orangenfrucht; Chassagne liegt stilistisch zwischen Meursault und Puligny und weist meist deutliche Haselnussaromen auf. Je nach

Erzeuger präsentieren sich die Weine mal intensiv, reichhaltig und konzentriert (Jean-Noel Gagnard), mal elegant und finessenreich (Ramonet). Der teuerste und kostbarste von allen ist der Grand Cru aus der Lage Le Montrachet.

In diesen führenden Weißweingemeinden der Côte d'Or präsentieren sich die Weine in der Spitze wundervoll, doch insgesamt sind sie qualitativ und stilistisch sehr heterogen und variieren oftmals sehr stark von einem Produzenten zum anderen. Preiswerte und durchaus seriöse Alternativen zu Puligny findet man in Saint Aubin, während in Auxey-Duresses Meursault-ähnliche Weine entstehen.

Selbst im Spektrum der AOC Bourgogne Blanc, der Basis-Appellation in diesem Gebiet, finden sich immer wieder interessante Qualitäten, vor allem aus den Händen der führenden Produzenten Léflaive, Leroy oder Coche-Dury. Im südlichen Burgund entstehen im Gebiet Pouilly-Fuissé sehr reife, geschmeidige und konzentrierte Weine, die mit der Höhe ihres Entstehungsortes an Frische und Lebendigkeit gewinnen.

Spanien produziert nur geringe Mengen Barrique-Chardonnays. Aus Navarra kommen einige nervige, säurebetonte, an Zitrusfrucht erinnernde Vertreter, während in Penedès weichere, cremigere Varianten entstehen.

Aus *Italien* kamen lange Zeit recht viele überholzte Chardonnays. Fehlendes Fingerspitzengefühl führte hier leider allzu oft zu ausgezehrten, übermäßig trockenen und fruchtleeren Weinen. Trends zählten vor allem in der Toskana mehr als unverfälschter und typischer Weinbau. Nur sehr langsam findet hier ein Umdenken statt. Für Aufsehen sorgen seit kurzem einige Chardonnays aus Sizilien und den Abruzzen. Ein traumhafter Chardonnay entsteht im piemontesischen Costigliole d'Asti aus den Händen von Alberto Bertelli.

Auch in *Deutschland* wird mittlerweile viel mit Chardonnay experimentiert. Die meisten Winzer sind der Ansicht, dass nur die Barriques den aromatischen Nachteil gegenüber Riesling wettmachen können. *Österreich* und die *Schweiz* produzieren ebenfalls kleine Mengen qualitativ nicht uninteressanter Chardonnays.

Aus der *Neuen Welt* kommen mittlerweile so viele im Neuholz gereifte Chardonnays, dass es schwerfällt, den Überblick zu bewahren. Viele präsentieren sich alkoholreich, extrem reif und sogar mit Restzucker ausgestattet. Hauptsache gefällig, scheint das Motto vieler Winzer zu lauten. Übertragen auf burgundische Maßstäbe liegen die Besten etwa auf dem Niveau guter Village- oder einfacher Premier-

Cru-Weine, doch sie sind deutlich preiswerter. Einige erreichen sogar das Niveau sehr guter Premiers Crus und einfacherer Grands Crus.

Guter Chardonnay aus *Kalifornien* kommt im Wesentlichen von den Küstenregionen. Den besten Ruf genießen die Top-Produkte aus Caneros, aus großen Teilen des Napa Valley, aus dem Anderson Valley und dem Santa Maria Valley. Besonders zuverlässige, nicht allzu teure Exemplare kommen von Beringer, Estancia und Château Souverain. Im gehobenen Qualitätsspektrum wird jedoch sehr deutlich, dass nicht von einer einheitlichen Stilistik der Weine gesprochen werden kann, sondern dass sie vielmehr immer auch ein Abbild der besonderen regionalen Gegebenheiten sind, denen der jeweilige Wein entstammt. Das Napa Valley bringt in der Regel mächtige und stark eichenholzwürzige Chardonnays hervor. Ein Top-Chardonnay aus dem kühlen Caneros präsentiert sich meist elegant und etwas verschlossen; Sonoma-County-Chardonnay offeriert ebenfalls elegante Züge, besitzt aber mehr Konzentration und ist weniger verschlossen. Weiter südlich nimmt in der Regel Konzentration und Gewicht der Weine zu.

In *Nordamerika* findet sich außerhalb Kaliforniens wenig Bemerkenswertes. Die besten kanadischen Vertreter sind leicht, frisch und meist köstlich zu trinken. Oregon und Washington haben beide nur ein sehr kleines Angebot, wobei Washington scheinbar über das größere Qualitätspotenzial verfügt.

Südamerika steuert bislang wenig Aufsehenerregendes zum barriquegeprägten Chardonnay-Markt bei. Die Vertreter Chiles sind sauber zubereitet, ohne Fehl und Tadel, aber kaum jemals aufregend. Die Besten kommen aus der kühleren Casablanca-Region und aus Curico. Auch in Argentinien überzeugen nur wenige schön balancierte Weine mit Neuholzeinfluss.

Chardonnay aus *Australien* ist meist goldgelb, generös, sehr reif und weich, deutlich neuholzgeprägt und mit ausgeprägten Noten tropischer Früchte. Typische Exemplare des neuholzgeprägten australischen Chardonnay sind Lindeman's Bin 65 und Penfold's Koonunga Hill. Besonders in der höchsten Kategorie lassen sich deutliche regionale Unterschiede erkennen. Aus dem heißen Hunter Valley kommen sehr breite, fast fette und buttrige Typen; elegantere Weine entstehen in den kühleren Zonen: Yarra Valley in Victoria und Mount Barker in Westaustralien. Die edelste Chardonnay-Serie kommt von Leeuwin: lang, elegant, enorm ausgewogen und komplex. Es sind Weine, die an sehr gute Pulignys erinnern.

Aus *Neuseeland* kommen – im Gegensatz zur großen Mehrzahl der meisten anderen Chardonnays aus der Neuen Welt – säurebetontere Vertreter mit mehr Frische und weniger Alkohol. Die jeweilige konkrete Herkunft spielt natürlich eine große Rolle, da sich die Anbaugebiete über fast 1 000 Kilometer von Nord nach Süd erstrecken. Generell gilt, dass die Weine umso weicher und säureärmer ausfallen, je nördlicher das Anbaugebiet liegt. Sehr lebendige und elegante Vertreter kommen von Neuseelands südlicher Insel und dort vor allem aus Marlborough.

Die besten *südafrikanischen* Barrique-Chardonnays sind enorm zuverlässig geworden. Stilistisch präsentieren sie sich meist leichter, weniger wuchtig und generös als ihre kalifornischen und australischen Pendants. Man findet gute Weine auf allen Qualitätsebenen. Die Besten bewegen sich fast auf Premier-Cru-Level und kommen größtenteils aus Stellenbosch. Daneben bringen die Walker Bay, Constantia und Robertson exzellente Vertreter ihres Genres hervor.

Chardonnay-Weine sollten in der Regel jung getrunken werden, doch je kühler das Klima und je besser ihre Qualität, desto entwicklungsfähiger erweisen sie sich. Mit der Reife bilden sich sehr subtile Aromen, die oftmals an Nüsse, Honig und verwelkte Blätter erinnern.

Zum Essen

Hummer, Garnelen, gebratene Meeresfische, Räucherfisch, Brathähnchen, Gänsebraten, gebratene Wachteln, gebratene Polenta, Pasta mit Nusssauce, knoblauchreiche Dips, südostasiatische Küche

Empfehlenswerte Vertreter

Frankreich

Corton-Charlemagne: Bonneau du Martray, Coche-Dury, Jadot, Rapet
Meursault: Dominique Lafon, Coche-Dury, Guy Roulot, Latour-Giraud
Puligny: Louis Carillon, Vincent und Olivier Leflaive, Etienne Sauzet
Chassagne: Jean-Noël Gagnard, Ramonet, Lafon, Leflaive, Sauzet
Saint Aubin: Marc Colin, Bernard Morey
Auxey-Duresses: d’Auvenay, Comte Armand, de Chassorney
Pouilly-Fuissé: Ferret, Château de Fuissé, Denogent, Saumaize-Michelin, D. Barraud, Guffens-Heynen

Spanien
Castillo de Monjardin, Torres

Italien
Cesconi (Trentino), Lageder, Schreckbichl, Tiefenbrunner (Südtirol), Planeta, Tasca d'Almerita (Sizilien), Masciarelli (Abruzzen), Alberto Bertelli (Piemont), Felsina (Toskana)

Deutschland
Johner, Rebholz, Dr. Wehrheim, Bernhard Huber, Wittmann, Messmer

Österreich
Schönberger, Gsellmann, Tement, Neumeister, Prieler, Nittnaus, Achs

Schweiz
Bon Père Germanier, Simon Maye

Kalifornien
Preiswert: Beringer, Estancia, Château Souverain
Napa Valley: Stag's Leap, Mt Veeder, Trefethen
Caneros: Saintsburry, Acacia, Buena Vista
Sonoma County: Landmark, Sonoma Cutrer, Château St Jean, Kistler
Central Coast: Ridge, Calera, Kistler, Qupé, EdnaValley, Au Bon Climat, Chalone

Chile
Echeverria, Valdivieso

Argentinien
Catena, Luigi Bosca

Australien
Tyrell, Mount Mary, Tarrawarra, Coldstream Hills, Howard Park, Sandalford, Plantagenet, Leeuwin

Neuseeland
Kumeu River Wines, Neudorf, Te Mata Estate Winery, Palliser, Vidal, Ata Rangi und Cloudy Bay

Südafrika

Mulderbosch, Jordan, Neil Ellis, Simonsig, Meerlust, Bouchard-Finlayson, Hamilton Russell, Steenberg, De Wetshof

Zum Weiterprobieren

Generell Weißweine mit Barriqueeinfluss, vor allem weiße Graves, aber auch Weine aus den Rebsorten Weiß- und Grauburgunder

Preise: 2 – 5

Riesling

2

Riesling ist ein ganz besonderer Wein, ein unvergleichlicher Ausdruck dessen, was die Natur an Vielfalt zu geben vermag, und ein bemerkenswertes Erzeugnis menschlicher Handwerkskunst. Die Rebsorte schwingt sich vor allem in kühleren, zugleich sehr sonnigen Standorten in die höchsten Höhen des Weißweinhimmels auf und ergibt unvergleichliche Tropfen, die einen ungeheuer leichten und beschwingten Gaumenauftritt mit einem Maximum an Aromenkonzentration verbinden. Das aromatische Spektrum des Rieslings ist gigantisch, und mehr als andere Sorten spricht er den Geruchssinn an, betört mit unendlich vielen Nuancen und ruft Assoziationen oder Erinnerungen hervor. Doch bei aller Intensität präsentieren sich Riesling-Weine niemals aufdringlich, übertrieben und laut.

Je nach Herkunft und Reifegrad finden sich Aromen, die mal an Zitrone, Apfel, Pfirsich und Aprikose, mal an Maracuja, Litschi und Rosen und ein andermal an Rosinen, Honig und Karamell erinnern. Lösslehm-Böden, wie sie sich zum Beispiel in weiten Teilen Rheinhessens und der Südpfalz finden, bringen bevorzugt Zitrus- und Grapefruitaromen hervor, die Keuperböden im Steigerwald begünstigen exotische Früchte und Honigmelone; auf Buntsandstein entstehen in der Mittelhaardt bei Neustadt Rieslinge mit intensiven Aprikosennoten, während die Muschelkalkhänge bei Würzburg zu Mangoaromen neigen. Die Urgesteinsböden in der österreichischen Wachau tendieren zu Quitten- und Raucharomen, vulkanische Böden wiederum bringen mineralische Noten hervor. Blauer Schiefer im Mosel-Saar-Ruwer-Gebiet ist ebenfalls bekannt für mineralische Einflüsse, während roter

Schiefer („Rotliegendes“) bei Nierstein und Oppenheim am Rhein neben mineralischen Noten auch Kräuter- und Wiesenaromen evoziert. Wohl keine andere Rebsorte kann ihre Entstehungsbedingungen aromatisch so klar zum Ausdruck bringen wie der Riesling.

Auch das geschmackliche Spektrum ist breit gefächert. Es reicht von extrem trocken bis intensiv-süß, von leicht und alkoholarm bis kraftvoll und körperreich, von saftig und rassig bis cremig und geschmeidig. Nur hinsichtlich der Säureausprägung findet sich eine sehr viel engere Bandbreite. Riesling gilt zu Recht als eine der säurebetontesten Rebsorten überhaupt, und als solche bringt sie in aller Regel Weine mit überdurchschnittlichen Säureniveaus hervor. Selbst in wärmeren Anbaugebieten fallen die Resultate selten säurearm, flach oder schal aus. Abhängig von Gebiet, Bodentyp und Wachstumsbedingungen kann die Säure elegant und seidenweich, kräftig und rassig oder fest und stahlig ausfallen. Es ist das Spiel zwischen Säure und Fruchtaromen beziehungsweise zwischen Säure und Süße, das den Riesling-Weinen ihre ausgeprägte Persönlichkeit verleiht und sie frisch und animierend macht.

Mehr noch als durch ihre aromatische und geschmackliche Vielseitigkeit begeistert die Sorte durch die Fähigkeit ihrer besten Vertreter, selbst extreme geschmackliche Gegensätze erfolgreich zu integrieren. Wohl keinem zweiten Wein in der Welt gelingt es, zum Beispiel die Vitalität hoher Säure und das Temperament expressiver Fruchtigkeit mit einem schlanken Körper und niedrigem Alkoholgehalt so perfekt zu balancieren, dass ein kleines Kunstwerk entsteht. Nicht minder faszinierend präsentiert sich das Gleichgewicht der süßen und edelsüßen Abfüllungen. Sie besitzen so viel Frische und Spannkraft, dass sie in der Lage sind, Zuckerwerte von weit über 250 Gramm pro Liter mühelos auszugleichen. Auch in diesem Fall ist eine wundervoll spannungsreiche und komplexe ästhetische Ordnung auf der Basis von Gegensätzen entstanden.

Riesling ist nicht nur die vielseitigste, sondern auch die feinste weiße Sorte, darüber sind sich zumindest die Experten in aller Welt einig. In der Gunst der Verbraucher genießen die Weine jedoch keineswegs ausschließlich Zustimmung und Anerkennung – und dies durchaus nicht ganz zu Unrecht. Große Teile der Rieslingabfüllungen weltweit sind langweilige, geschmacksneutrale und bestenfalls gefällige Produkte, die in großen Kellereien und Weinfabriken in der Absicht entstehen, einen Massenmarkt zu bedienen. Übermäßige Kommerzialisierung hat den guten Namen dieser ed-

len Rebsorte beschädigt und andere Rebsorten ins Rampenlicht treten lassen. Doch spätestens seit Mitte der 1990er Jahre kann von einer Renaissance des Rieslings gesprochen werden. Immer mehr Produzenten haben sich seither daran gemacht, die Qualität ihrer Weine von Jahr zu Jahr zu steigern, und heute ein so außerordentliches Niveau erreicht, dass ihre Produkte und mit ihnen die Marke Riesling wieder Kultstatus erreicht haben. Aus keiner anderen weißen Rebsorte werden heute mehr herausragende Weine erzeugt als aus der Riesling-Rebe.

Von Natur ist Riesling eine sehr triebkräftige und ertragsstarke Rebsorte, die auf fruchtbaren Böden und in warmen, sonnigen Klimazonen zu schnell reift und zu große Ernten ergibt. Das geht zulasten von Säure und aromatischer Intensität. Pflanzt man die Sorte dagegen auf nährstoffarmen, steinigen Böden und unter kühlen Witterungsbedingungen, ergibt sich eine lange, langsam verlaufende Reifeperiode, die Wuchskraft wird gezügelt und es stellt sich ein Maximum an Geschmack und Extrakt ein. Gleichzeitig kann die Säure konserviert und die für den Riesling so charakteristische Frische und Lebendigkeit erzielt werden. Wenn dann zusätzlich ausreichend Sonnenschein in der Schlussphase des Reifeprozesses zur Verfügung steht, entsteht jene einzigartige aromatische Komplexität, die sonst wohl keine zweite Sorte bietet. Optimale Standorte findet Riesling vor allem in Deutschland an Rhein und Mosel, im französischen Elsass sowie in der österreichischen Wachau.

In diesen Gebieten ist es möglich, in einem guten Jahr je nach Wahl des Erntezeitpunktes ganz unterschiedliche Weinstile zu erzeugen, von denen jeder zu einem anderen Anlass getrunken und verschiedensten Stimmungen gerecht werden kann. Aus gerade reifen Trauben entstehen die leichten Kabinettweine mit eher niedrigem Alkoholgehalt; aus vollreifen, gesunden Trauben, die etwas später geerntet werden, werden trockene, körperreiche Spätlesen gekeltert; und schließlich besteht die Möglichkeit, edelsüße Beeren- und Trockenbeerenauslesen aus edelfaulen und überreifen Trauben zu produzieren. In manchen Jahren gelingt es sogar, aus am Stock gefrorenen Trauben Eiswein zu machen.

Anders als Chardonnay braucht Riesling Zeit – zunächst am Stock, dann in der Flasche. Ähnlich wie roter Bordeaux verkörpert Riesling den Typus des langsam reifenden Weins mit hoher Lebenserwartung. Speziell feiner, trockener Riesling kann in den ersten Jahren noch hart, verschlossen und abweisend sein. Mit der Zeit mildert sich je-

doch sein Gaumenauftritt, und seine Aromen entfalten sich zu einem betörenden Dufterlebnis – einer Kombination aus fruchtigen und floralen Noten. Mit zunehmender Flaschenreife gesellen sich honigsüße, würzige und petroleumähnliche Aromamerkmale hinzu. Süße Vertreter schmecken in jedem Alter, wenngleich auch sie mit zunehmender Reife gewinnen: Im edelsüßen Gewand als Beeren- oder Trockenbeerenauslesen können die Weine ein halbes Jahrhundert und länger mit Gewinn altern.

Da der Riesling mehr als die meisten anderen weißen Rebsorten sein Terroir und die ihm eigene Sortencharakteristik im Wein äußert, erweist er sich weit weniger empfänglich für kellertechnische Kosmetik, ja er verbittet sich diese sogar mit großem Nachdruck. Riesling-Weine sind transparent in dem Sinne, dass wir ihre Herkunft und Machart sehr viel deutlicher erriechen, erschmecken und ertasten als bei den meisten anderen Weißweinsorten. Aus diesem Grund verbietet sich auch der Einsatz von neuem Eichenholz in Form von Barriquefässern oder Chips.

Die besten deutschen Rieslinge kommen aus den Gebieten Mosel-Saar-Ruwer, Pfalz, Rheingau, Nahe und Rheinhessen. Die einzelnen Regionen haben deutlich unterscheidbare Stärken. *Mosel-Saar-Ruwer*, wo auf 5 300 Hektar gut ein Viertel aller deutschen Rieslinge wächst, hat aufgrund seiner nördlichen Exposition und des geringeren Reifegrades der Trauben Probleme, trockene Weine adäquat zu balancieren. Regelmäßig hohe Säurewerte verlangen nach ausgleichender Restsüße. So entstehen im halbtrockenen und süßen Bereich ungeheuer leicht wirkende, frische und fruchtige Weine, deren Alkoholgehalt mit 7,5 bis 9,5 Volumenprozent (Vol.%) stets sehr niedrig ausfällt.

Filigrane, zarte, fast zerbrechlich wirkende Rieslinge entstehen entlang des Flusses *Saar* – vorausgesetzt, die jährlichen Witterungsverhältnisse lassen dies zu. Die Weine der *Mittelmosel* in der Umgebung von Bernkastel sind weicher, zugänglicher am Gaumen und ausgestattet mit einer umwerfenden Fruchtigkeit. Stilistisch zwischen Saar und Mittelmosel liegen die Weine des *Ruwer-Gebietes*. Gute Beispiele repräsentieren jene exquisite Kombination aus Mineralität, Würze, Saftigkeit und Aromen frischer grüner Äpfel und reifer Pfirsiche, der zu widerstehen schwerfällt.

Auf schwereren Böden und unter wärmeren Klimabedingungen entstehen in der *Pfalz* auf rund 4 800 Hektar körperreichere und breitere, von erdigen und würzigen Noten geprägte Rieslinge von inten-

siver Fruchtigkeit. Einige der besten trockenen Rieslinge Deutschlands kommen aus dieser Region.

Rheinhessen hat vor allem in der Region um Nierstein an der Rheinfront besondere Stärken ausgebildet. Von hier kommen ungemein freundliche und geschmeidige Rieslinge mit gelegentlich sehr exotischen Aromen. Den roten Schieferböden, dort „Rotliegendes" genannt, verdanken die Weine ihre Verbindung von Finesse und aromatischer Intensität, die an einen Mosel-Riesling erinnert; sie besitzen zudem eine seidige Säure, die selbst in kleinen Jahrgängen selten rustikal gerät. Weiter südlich entstehen seit einigen Jahren im Hause Keller in Flörsheim-Dalsheim und im Weingut Wittmann in Westhofen regelmäßig feine Rieslinge der Extraklasse. Bemerkenswerte Abfüllungen kommen jüngst von einigen Newcomern.

Der *Rheingau* blickt auf eine glanzvolle Vergangenheit zurück, die beweist, dass von hier die elegantesten Rieslinge überhaupt kommen können. Mögen sie dann auch weder die Leichtigkeit der Moselaner noch die Kraft und Konzentration der Pfälzer Rieslinge ihr Eigen nennen, so besitzen sie doch alles, was einen großen Riesling ausmacht. Zwischenzeitlich erinnerten an diese glorreiche Zeit nur noch wenige Betriebe, doch die Trendwende ist nun eingeläutet.

Die *Nahe-Rieslinge* zählen zu den feinsten und stilistisch interessantesten überhaupt. Sie verbinden die Eleganz des Rheingaus mit dem Schliff und der Leichtigkeit der Mosel. Kaum ein Wein, egal welcher Art, kann eine ähnliche mineralische Intensität aufweisen wie die besten Rieslinge aus den Weinbaulagen bei Niederhausen und Schloßböckelheim an der oberen Nahe mit ihren vulkanischen Böden. Mit ihrer pikanten, rassigen Säure haben sie mit den Weinen der Mittelmosel mehr gemein als mit den Weinen anderer Rheingegenden. Wie die Vertreter von der Mittelmosel haben sie ein enormes Alterungspotenzial: Die Kabinettweine werden leicht älter als zehn Jahre, Spätlesen oder Auslesen können ein Alter von 20 bis 30 Jahre erreichen. Das durchschnittliche Qualitätsniveau der Nahe-Rieslinge, die auf rund 1 000 Hektar Anbaufläche entstehen, ist für diese Sorte zurzeit unerreicht. Die führenden Betriebe liefern Jahr für Jahr Kollektionen ab, die sowohl im trockenen als auch im edelsüßen Segment zum Feinsten zählen, das weltweit aus dieser Sorte produziert wird.

Die *Hessische Bergstraße* hat die Hälfte der verfügbaren Weinbaufläche (220 Hektar) mit Riesling-Reben bestockt. Das Klima ist günstig, die Hänge sind steil und die Qualität der Weine hat in den

vergangenen Jahren deutlich zugelegt. Dennoch macht das Gebiet vergleichsweise selten mit Top-Gewächsen auf sich aufmerksam.

In den anderen deutschen Anbaugebieten spielt Riesling nur eine Nebenrolle, wenngleich einige Rieslingspezialisten in *Franken*, *Baden* und *Württemberg* regelmäßig mit beeindruckenden Qualitäten aufwarten.

In *Österreich* verfügt vor allem die Donauregion *Wachau* zwischen Krems und Melk nordwestlich von Wien über herausragende Rieslingpotenziale. Kühle Nächte, sonnige Tage und steinige Hänge entlang des Flusses ergeben zusammen ideale Entstehungsbedingungen für rassige, kräftige Weine. Die meisten sind trocken und werden in den für die Region typischen Kategorien angeboten: Steinfeder (max. 11 Vol.% Alkohol), Federspiel (max. 12 Vol.% Alkohol) und Smaragd (min. 12,5 Vol.% Alkohol). Zwar ist ein Smaragd der Stolz eines jeden Produzenten, doch besonders in den wärmeren Jahren gefallen vor allem Steinfeder- und Federspiel-Rieslinge wegen ihrer größeren Frische und Leichtigkeit. Generell reifen die Wachauer Rieslinge schneller als ihre trockenen Pendants aus Deutschland und dem Elsass. Von den beiden Seitentälern der Donau, dem *Kamptal* und dem *Kremstal* kommen ebenfalls herausragende Riesling-Weine.

Auch im *Elsass* ergibt Riesling großartige Weine. Es ist dort die am meisten gepflanzte Rebe, an deren Qualitätsniveau keine andere Sorte heranreicht. Aufgrund der Bodenvielfalt ist die stilistische Bandbreite groß: von mineralisch bis floral und fruchtig, von leicht bis schwer, von zurückhaltend bis temperamentvoll. Gemeinsam ist jedoch allen Weinen eine wunderschöne Balance zwischen Frucht und Säure. Der aktuelle Trend geht in die Richtung, feine und elegantere Weine den mächtigeren Vertretern vorzuziehen – nicht zuletzt deshalb, weil eine Reihe anderer Sorten dieses Feld sehr viel attraktiver besetzen.

Die besten elsässischen Rieslinge wachsen in Weinbergen mit der Klassifikation Grand Cru. Sie kommen mehrheitlich aus der südlichen Teilregion Haut-Rhin. Ihre geschmackliche Bandbreite reicht von extrem trocken bis edelsüß im Falle der botrytisbasierten Sélection de Grains Nobles (SGN). Darüber hinaus gibt es – ähnlich wie in Deutschland – halbtrockene und liebliche Spätlesevarianten, die als Vendange Tardive (VT) etikettiert sind, deren Restsüßeniveau jedoch bis zum ersten Probeschluck verborgen bleibt. Die meisten Weine präsentieren sich trocken und ungeheuer maskulin: zurückhaltend aromatisch, fest strukturiert, mit athletischem Körperbau, alkoholreich, aber selten generös und einschmeichelnd.

In *Australien* entstehen auf immerhin knapp 4 000 Hektar Rieslinge mit einem ganz eigenen stilistischen Profil. In ihrer Jugend duften sie nach frischen Melonen, und wenn sie reifer geworden sind, treten toastige und kerosinähnliche Noten in den Vordergrund. Die Besten kommen aus den kühlen Zonen: Clare Valley, Eden Valley und Adelaide Hills in Südaustralien. Gute Vertreter finden sich auch in Westaustralien in den Regionen Margaret River, Mount Barker und Frankland.

Neuseeland macht hervorragende edelsüße Rieslinge, die sich aufgrund des kühlen Klimas immer eine gewisse Frische und Lebendigkeit bewahren. Sehr gute Resultate erzielt vor allem Marlborough, aber auch einige Produzenten auf der nördlichen Insel. Neuseelands Potenzial für trockene Riesling-Weine ist ebenfalls vorhanden, doch beginnt man erst seit kurzem – vor allem in Canterbury und Central Otago – daraus Kapital zu schlagen.

Südafrika produziert in Stellenbosch recht beachtlichen Riesling. *Nordamerika* hat Riesling-Oasen in den US-amerikanischen Bundesstaaten Oregon, Washington und New York hervorgebracht, während *Kanada* vor allem wegen seiner Eisweine bekannt geworden ist.

Zum Essen

Gemüse, wenn es nicht zu viel Säure besitzt und nicht bitter ist; Frischkäse, geschmortes Fleisch, fernöstliche Gerichte

Empfehlenswerte Vertreter

Deutschland

Saar: Egon Müller, Schloss Saarstein, von Kesselstadt, von Hövel
Mosel: J.J. Prüm, Reinhold Haart, Fritz Haag, Ernst Loosen, J.J. Christoffel Erben, Selbach-Oster, Heymann-Löwenstein
Ruwer: von Schubert, Karthäuserhof
Pfalz: Rebholz, Müller-Catoir, Köhler-Ruprecht, Bürklin-Wolf, Christmann, Mosbacher
Rheinhessen: Gunderloch, St. Antony, Heil zu Herrnsheim, Wittmann, Wagner-Stempel, Keller, Gutzler, Dreissigacker, Kühling-Gillot, Gröbe
Rheingau: Künstler, Breuer, Leitz, Weil, Johannishof, Kühn, Spreitzer, Flick

Nahe: Dönnhof, Diel, Emrich-Schönleber, Crusius, Kruger-Rumpf, Hexamer, Tesch, Schäfer-Fröhlich, Schweinhardt
Franken: Paul Fürst, Horst Sauer, Wirsching, Schmitt's Kinder, Knoll, Juliusspital
Baden: Laible
Württemberg: Haidle, Aldinger, Dautle

Österreich
Wachau: Hirtzberger, F.X. Pichler, Knoll, Prager, Nicolaihof
Kamptal: Bründlmayer, Loimer, Schloss Gobelsburg, Jurtschitsch-Sonnhof
Kremstal: Malat, Vorspannhof, Mayr, Nigl

Elsass
Trimbach, Hugel, Deiss, Zind-Humbrecht, Ostertag, Kreydenweiss

Australien
Grosset, Knappstein, Mitchell (Clare Valley), Chapal Hill, St. Hallett's (Eden Valley), Yalumba's Heggies, Henschke (Adelaide Hills), Jacobs Creek Steingarten (Barossa), Leeuwin Estate (Margaret River), Goundry, Plantagenet, Howard Park (Mount Barker) und Frankland Estate (Frankland)

Neuseeland
Cloudy Bay, Wairau River, Jackson Estate, Merlen, Villa Maria, Martinborough, Sacred Hill, Neil McCullum, Hudson, Donaldson, Felton Road, Dry River, Millton

Südafrika
Buitenverwachting, Thelema

Kanada
Reif Estate

Zum Weiterprobieren

Grüner Veltliner, Chenin Blanc

Preise: 1–5

Sauvignon Blanc

Typischer Sauvignon Blanc wächst in kühlen Klimazonen. Seine hervorstechenden Eigenschaften heißen knisternde Frische, lebhaftes Aroma und knochentrockener Geschmack. In seiner reinsten Form – aus dem Loiretal in Frankreich und der südlichen Insel Neuseelands – verbindet er die durstlöschende Vitalität von Limonensaft mit einer unvergleichlich belebend wirkenden, wild-herben Aromatik.

Sauvignon Blanc kann am Gaumen genauso stürmisch wachrütteln wie Pfefferminz und in der Nase genauso erfrischen wie der Duft frisch gepflückter Wildkräuter. Das ist es, was die Sorte so attraktiv und unverwechselbar, aber eben für manche auch recht schwierig macht. Das ist zudem der Grund, weshalb Produzenten auf die eine oder andere Weise versuchen, der Sorte ihre Egozentrik zu nehmen. Auf einfache Art kann dies geschehen, indem etwas Restsüße im Wein belassen wird. Das lässt ihn voller und weniger fordernd erscheinen. In Bordeaux geben die Winzer zur Zähmung des Sauvignon Blanc etwas vom fetteren, alkoholreicheren Sémillon dazu oder erziehen ihn im Barriquefass zu größerer Geschmeidigkeit und Generosität. Bei aller kellertechnischen Kosmetik, Vitalität und Frische sollten die unverkennbaren Identitätsmerkmale eines guten Sauvignon Blanc bleiben, denn sie sind es, die die Weine aus dieser Sorte so einzigartig und die Begegnungen unvergesslich machen.

In der Praxis zeigt sich jedoch, dass es für Winzer und Kellermeister gar nicht so einfach ist, die typischen Eigenschaften des Sauvignon Blanc herauszuarbeiten. Sind zum Beispiel die Erträge zu hoch oder verpasst man den optimalen Lesezeitpunkt, geht leicht der ganze Charme der Sorte verloren. Die Rebe ist zudem überaus wuchskräftig und neigt daher zu Übererträgen. Ist der Ertrag jedoch zu hoch, erreichen die Trauben nicht mehr ihre optimale Reife – und der Wein nimmt aggressive, krautige und scharfe Züge an. Es entsteht ein übermäßig dünnes, säuerliches Produkt mit grünen, unreifen Aromen. Bei Überreifen geht hingegen schnell Frische, Festigkeit und aromatische Intensität verloren.

Da Sauvignon Blanc spät austreibt und früh reift, ergeben sich die besten Resultate in kühlen und gemäßigten Klimazonen. Ist es zu warm, verkürzt sich die Vegetationsperiode und die Trauben reifen zu schnell. Das geht zulasten der aromatischen Intensität und lässt das Säureniveau allzu niedrig ausfallen. Die Folge sind langweilige, nichtssagende Weine. Ein langsamer Reifungsprozess begünstigt da-

gegen die Aromaentwicklung und lässt frischere, besser ausbalancierte Weine entstehen. Beim Sauvignon Blanc erreicht die aromatische Reife ihr Optimum kurz vor dem Zeitpunkt, zu dem das Verhältnis von Zucker und Säure optimal ist, sodass die Wahl des Lesezeitpunktes stets auf einen Kompromiss hinausläuft.

Anders als zum Beispiel im Falle des Rieslings spielt die Art des Bodens für den Sauvignon Blanc keine entscheidende Rolle, auch wenn einige klassische französische Terroirs ihre Besonderheiten im Wein zu erkennen geben. Von größerer Bedeutung für die stilistische Performance sind dagegen die Vinifizierungsmethoden, insbesondere die Rahmenbedingungen der alkoholischen Gärung, die zur Anwendung gelangen. Zunächst stellt sich die Frage, ob eine Maischestandzeit vor der alkoholischen Gärung erwünscht ist, um die Extraktion der Aromen zu optimieren, oder ob sie eher vermieden werden soll, weil sie die Entwicklungs- und Alterungsfähigkeit der Weine unter Umständen negativ beeinflusst. Andere versuchen, mit der Wahl einer bestimmten Gärtemperatur die Stilistik der Weine zu beeinflussen. Niedrige Gärtemperaturen begünstigen die Aromen tropischer Früchte, höhere Temperaturen lassen den Charakter des Terroirs besser hervortreten. Da jedoch der vielleicht nachhaltigste stilistische Effekt vom Einsatz neuer oder fast neuer Eichenbarriques ausgeht, werden im Folgenden die wichtigsten Vertreter ohne und mit Neuholzeinfluss vorgestellt.

Sauvignon Blanc ohne Neuholzeinfluss

Noch vor einigen Jahren durfte das mittlere und obere *Loiretal* als die natürliche Heimat und die zuverlässigste Quelle für guten Sauvignon Blanc gelten. In den Anbaugebieten Sancerre und Pouilly-Fumé erreicht die Sorte den vielleicht schärfsten und leidenschaftlichsten Ausdruck: In der Nase dominieren Aromen von Stachelbeere, Brennnessel, schwarzer und roter Johannisbeere, frisch geschnittenem Gras, und manchmal finden sich Anklänge von Spargel und Melone. Diese Aromen werden vor allem auf den stark kalksteinhaltigen Böden in der Gegend um Sancerre und Pouilly-Fumé noch von feuersteinähnlichen, rauchigen Noten unterlegt – ein Hauptunterscheidungsmerkmal gegenüber Vertretern aus anderen Anbaugebieten.

Die besten Sauvignons von der Loire gefallen am Gaumen durch ihre knackig-frische Säure und intensive Fruchtigkeit. Wegen ihrer

appetitanregenden Wirkung eignen sich diese Weine vorzüglich als Aperitif. Die meisten sollten vorzugsweise jung, das heißt in den ersten drei bis vier Jahren getrunken werden, wenngleich auf den Lehm- und Kalksteinböden der Gemeinden Bué und Chavignol immer wieder auch entwicklungsfähigere Exemplare entstehen. Das Angebot guter Sancerres ist heute erfreulich breit und die Preise sind vergleichsweise moderat geblieben (siehe Kapitel 10). Pouilly-Fumé präsentiert sich meist etwas reicher und breiter, und am Gaumen weicher und generöser als Sancerre.

Die in Richtung Westen direkt an Sancerre anschließende Appellation Menetou-Salon hat in den vergangenen Jahren enorm aufgeholt und stellt heute für die bekannteren Nachbargebiete eine ernst zu nehmende Konkurrenz dar. Auf kalksteinhaltigen Böden bringen die Winzer von Menetou-Salon beständig zuverlässigen Sauvignon Blanc hervor. Noch weiter westlich liegen die Anbauzonen Reuilly und Quincy. In Reuilly wachsen auf kargen Muschelkalkböden wunderbar duftige Sauvignons, während Quincy für seine leichten, zugleich aber ungemein frischen und saftigen Weine bekannt ist. Selbst wenn es in der Mehrzahl meist einfachere Vertreter des Loire-Sauvignons sind, so sind die Besten stets sehr beachtlich und meist enorm preiswert.

Weiter westlich im *Touraine-Gebiet* entstehen generell einfachere Sauvignon-Weine, die aber durchaus charaktervoll ausfallen und die Rebsorte treffend repräsentieren können. Der Touraine eines gewissenhaften Erzeugers ist eine preiswerte Alternative zu den berühmten Loire-Sauvignons aus Sancerre und Pouilly-Fumé, zumal er in reiferen Jahrgängen wie 2003 überaus gelungen ausfallen kann. Vielfach kommt es hier jedoch zu Übererträgen, sodass die Weine meist schlechter ausfallen, als sie es müssten.

Im Großraum *Bordeaux* entsteht Sauvignon Blanc ohne Neuholzeinfluss vor allem im Gebiet Entre-Deux-Mers und im Raum Bergerac. Diese Weine sind trotz des wärmeren Klimas deutlich besser als ihr Ruf.

Aus *Österreich* kommen immer häufiger wunderbar trinkige Vertreter. Sauvignon Blanc österreichischer Prägung ist eine einmalige Mischung zwischen intensiver Fruchtigkeit, ausgeprägter Säurestruktur, dezent vegetabilen Anklängen und – kommt der richtige Boden dazu – eleganter Mineralik. Im Gegensatz zu früheren Jahren, als vor allem die grasige, an grüne Paprika erinnernde Variante geschätzt wurde, tendiert man neuerdings zur fruchtigeren Stilistik: Im Duft erinnern diese Weine an Holunderblüten, und sie schmecken ausgeprägt

nach Stachelbeeren und weißen Johannisbeeren. Die Sauvignon-Blanc-Hochburg ist die Steiermark, wo mehr als 50 Prozent der landesweiten Sauvignon-Bestände von insgesamt etwas mehr als 300 Hektar zu finden sind. Aber auch aus Niederösterreich (Carnuntum) sowie aus dem Burgenland (Leithagebirge und Neusiedler See Hügelland) kommen beeindruckende Vertreter dieser alten Rebsorte, die in Österreich bereits vor 100 Jahren bekannt war. Vor allem in den letzten Jahren wurde angesichts der Beliebtheit dieser Sorte und des für sie hier ausgesprochen günstigen Klimas verstärkt Sauvignon Blanc ausgepflanzt.

Sauvignon Blanc kommt immer öfter auch aus *Deutschland*. Was vor wenigen Jahren niemand für möglich gehalten hätte, ist Realität geworden. Die Sorte hat entlang des Rheins eine bemerkenswerte Blitzkarriere absolviert und ist in aller Munde. Mehr als 200 Erzeuger haben sie bereits gepflanzt oder ihre Auspflanzung angekündigt. Und noch erstaunlicher: Die Qualitäten übertreffen alle Erwartungen.

Guter Sauvignon Blanc wächst auch in *Norditalien*, vor allem in den Gebieten Südtirol und Friaul. Es ist noch nicht viel länger als 15 Jahre her, da gab es gerade mal zwei reinsortige Sauvignons in Südtirol. Lageder's Lehenhof und der Sauvignon der Kellerei Terlan haben Pionierarbeit geleistet und eine Entwicklung eingeleitet, die heute in den Galopp gewechselt hat: Die Anbaufläche hat sich vervielfacht und die Zahl der anbauenden Betriebe erhöht sich ständig. Mit zunehmender Erfahrung im Umgang mit dieser Sorte sind auch die Qualitäten enorm angestiegen. Möglich ist all das nicht zuletzt deshalb, weil die Italiener eine neue Leidenschaft für Sauvignon-Weine entwickelt haben, die das Angebot beständig übertrifft.

Die besten Vertreter Südtirols bewegen sich auf internationalem Parkett bereits erstaunlich sicher und selbstbewusst. Dieses Selbstbewusstsein manifestiert sich auch in einer eigenständigen Stilistik: Neben der ungeheuer expressiven Aromatik vieler Vertreter aus der Neuen Welt und dem eher kühlen, aristokratischen Temperament der französischen Klassiker, kultiviert man in Südtirol einen dritten Weg. Die besten Sauvignon Blancs sind geprägt von einer reifen, exotischen Fruchtaromatik (Melone, Grapefruit, Maracuja) gepaart mit dezenter Kräuterwürzigkeit, einem wärmenden, kraftvollen Gaumenauftritt, fast cremiger Textur, angenehm reifer Säure und beeindruckendem Nachhall im Geschmack.

Auf *Neuseelands* südlicher Halbinsel ist vor allem das Marlborough-Gebiet zum größten Konkurrenten für die klassischen französischen Anbaugebiete geworden und schickt sich an, zur neuen Kultstätte des Sauvignon Blanc zu werden. Das ist vor allem deshalb so bemerkenswert, weil dort erst 1973 die ersten Sauvignon-Reben gepflanzt wurden. Seit dieser Zeit hat ein steiler Aufstieg stattgefunden, sodass heute so mancher neuseeländische Sauvignon Blanc zum weltweiten Maßstab für die Rebsorte geworden ist. Kühles Klima und steinige Böden ergeben in Marlborough ähnlich frische und säurebetonte Weine wie an der Loire, doch präsentieren sie sich weniger trocken, sondern reifer, fetter und ausgestattet mit einer üppigen Aromenkonzentration: zu Stachelbeere und Paprika gesellen sich intensive Tropenfrucht- und Zitrusaromen. Die beiden Originale, Montana im unteren und Cloudy Bay im oberen Preissegment, bieten einen exzellenten Überblick über das Qualitätsspektrum im Marlborough-Gebiet (siehe Kapitel 21).

Die meisten Gebiete *Australiens* sind für Sauvignon Blanc zu warm, doch vereinzelt gelingt es in den Regionen Adelaide Hills und Coonawarra in Südaustralien und im Anbaugebiet Margaret River in Westaustralien beachtliche Weine zu erzeugen. Vielversprechend präsentiert sich jüngst auch das hochgelegene Gebiet Orange.

Chile tut sich trotz seiner recht günstigen Klimabedingungen recht schwer mit dieser Sorte, was aber wahrscheinlich daran liegt, dass es sich bei den meisten Sauvignon-Anlagen in Wahrheit um die aromatisch sehr neutrale Sorte Sauvignon Vert handelt. Respektable Gewächse entstehen nach neuseeländischem Vorbild im kühlen Casablanca Valley und Requinoa.

Sauvignon Blanc aus *Südafrika* war früher meist dünn und charakterlos. Doch die Entwicklung geht rasant voran, und schon heute zählen die Besten zweifelsfrei zum Feinsten, was weltweit aus dieser Rebsorte gekeltert wird. Stilistisch liegen diese überaus delikaten Weine auf halber Strecke zwischen den Antipoden Frankreich und Neuseeland.

Zum Essen

Schinken, Aufschnitt, Paté oder Schweineterrine; grüner Salat und Tomatensalat; nicht zu schwerer See- und Süßwasserfisch mit Sauerampfersauce, Krusten- und Schalentiere; Spargel, Paprikaschoten; Ziegenkäse

Empfehlenswerte Vertreter

Frankreich/Loire: Château du Nozet, Château de Tracy, Michel Redde, Henri Pellé, Denis Jamain, Jacques Rouzé
Österreich: Neumeister, Tement, Polz, Sabathi, Skoff, Dreisiebner Stammhaus
Deutschland: Weingut Pfirmann, Weingut Rainer Schnaitmann, Cisterzienser Weingut Michel, Weingut Ackermann
Norditalien: Lageder, KG Sankt Michael, Schrechbichl, Kellerei Terlan, Villa Russiz, Vie di Romans, Peter Dipoli
Australien: Shaw & Smith, Nepenthe, Katnook
Chile: Concha y Toro, Veramonte, Villard, Casa Lapostolle
Südafrika: Mulderbosch, Neil Ellis (Stellenbosch); Buitenvervachting (Constantia); Graham Beck, Springfield (Robertson)

Zum Weiterprobieren

Sémillon, Grüner Veltliner, Riesling

Preise: 1 – 4

Sauvignon Blanc mit Neuholzeinfluss

In den kühleren Zonen kommt Sauvignon Blanc selten in Kontakt mit neuem Holz, weil es dem Wein Frische und Frucht nimmt. Dennoch gibt es einige Beispiele für eine erfolgreiche Vermählung. Didier Dageneau produziert an der *Loire* einen gigantisch konzentrierten Pouilly-Fumé; Hunter und Vavasour füllen in *Neuseeland* wunderschön balancierte Sauvignons ab; und in der *Bordeaux-Enklave* Pessac-Léognan gilt der Einsatz von Barriques gar als klassisches Stilelement. Hier entstehen jede Menge sehr guter Sauvignon-basierter Weine, deren Anteil an Sémillon-Reben selten höher als 30 Prozent ist. Das typische Traubenaroma ist weniger deutlich ausgeprägt, dafür finden sich Noten, die in den typischen, von Stein und Kies geprägten Böden sowie in der Art des Holzes ihren Ursprung haben. Die besten Pessac-Léognan können mehr als ein Jahrzehnt mit Gewinn in der Flasche altern (siehe Kapitel 12).

Auch *kalifornischer* Sauvignon Blanc, den man Fumé Blanc nennt, hat meist intensiven Neuholzkontakt gehabt. Aufgrund des wärmeren Klimas präsentieren sich die Weine generell säure- und aromaärmer, dafür aber alkoholreicher und schwerer als französischer oder neuseeländischer Sauvignon.

In *Südtirol* entsteht auf den Hügeln um Girlan ein wunderschöner Sauvignon Blanc, und zwar in der Einzellage Lafoa. Die Gärung erfolgt hier zur einen Hälfte in neuen Barriques aus Allier und Tronçais und zur anderen Hälfte im Edelstahltank. Daran schließt sich ein teilweise biologischer Säureabbau an. Das Bouquet des Lafoa ist buchstäblich explosiv mit Aromen von Tomatenblättern und Salbei, unterstrichen von delikaten blumigen und pflanzlichen Noten. Er hat einen besonders harmonischen Stil, am Gaumen zeigt er sich geschmeidig mit kerniger Säure und einer kräftigen Struktur.

Nicht minder beeindruckend präsentiert sich Jahr für Jahr der Sauvignon Sanct Valentin der KG St. Michael Eppan. Sein unverkennbar dichtes Sortenaroma erinnert an Holunder, frische Brennnessel, Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeeren. Sein eleganter, geschmeidiger Körper überzeugt mit einer feinen, harmonischen Säure, eleganter Fülle und ausgezeichneter Persistenz. Doch all diese barriquegeprägten Weine haben nur noch wenige stilistische Gemeinsamkeiten mit ihren Verwandten aus den beiden Hochburgen der Rebsorte.

Zum Essen

gegrillter Fisch, Flusskrebse, gegrillte Garnelen, Gemüse und Geflügel, mild gewürzte Currys

Empfehlenswerte Vertreter

Frankreich/Loire: Dageneau
Kalifornien: Mondavi, St. Supéry Vinyards, Dry Creek, Matanzas Creek
Südtirol: Schreckbichl, KG St. Michael Eppan

Zum Weiterprobieren

Sémillon, Grüner Veltliner

Preise: 3–5

4 Sémillon

Sémillon ergibt – ebenso wie Riesling und Chenin Blanc – Weine von völlig unterschiedlichem Charakter: Die Spannweite reicht von gänzlich trocken bis verschwenderisch süß. Und ähnlich wie die anderen beiden Sorten können sowohl die trockenen als auch die süßen Sémillon-Weine wunderbar altern, wenngleich sie auch jung getrunken außerordentlichen Genuss bereiten können.

Anders als Riesling und Chenin Blanc tritt Sémillon jedoch selten als Solist, sondern in der Regel in Partnerschaft mit einer anderen Rebsorte in Erscheinung. Dies gilt insbesondere in seinem Herkunftsland Frankreich, wo Sémillon meist mit Sauvignon Blanc und anderen Sorten zu trockenen, halbtrockenen und süßen Weinen verarbeitet wird. Reinsortige Sémillon-Weine gibt es auch, wenn auch in deutlich geringerem Umfange. Sie kommen hauptsächlich aus Australien.

Sémillon-Weine sind im Normalfall säurearm und noch mächtiger und alkoholreicher als Chardonnays, sodass selbst bei gänzlich trocken ausgebauten Exemplaren der Eindruck einer gewissen Süße bleibt. Im Aroma dieser Weine finden sich Anklänge von Feige, Nektarine und Grapefruit, manchmal auch Lanolin, Wachs und Zigarren. Unter kühleren Bedingungen ähnelt die aromatische Performance einem Sauvignon Blanc, und es finden sich Noten von Gras, grünem Spargel, Stachelbeere und Zitrone. Wenn die Weine altern, gehen sie meist ins Orangefarbene, egal ob es sich um trockene oder süße Vertreter handelt.

Sémillon hat weltweit zwei Hochburgen ausgebildet, die in jeder Hinsicht weit auseinanderliegen. Die eine ist Sauternes, liegt im Raum *Bordeaux* und bringt schwere, im Fass vergorene, üppig-süße und mit Sauvignon Blanc verschnittene Dessertweine hervor; die zweite befindet sich am anderen Ende der Welt, im *australischen Lower Hunter Valley*, etwa 100 Kilometer nördlich von Sydney, und ergibt dort leichte, schlanke und sehr trockene Weine, stets sortenrein und ohne jeden Neuholzkontakt.

In *Bordeaux* und anderen südwestfranzösischen Weinbaugebieten ist die Sorte seit mindestens 1711 bekannt und spielt hier für die Weißweinbereitung noch deutlich vor Sauvignon Blanc die Hauptrolle. Allein im Raum Bordeaux entfällt auf Sémillon 55 Prozent der mit weißen Reben bestockten Fläche gegenüber rund 30 Prozent für Sauvignon Blanc. Wenn die Beeren vollreif gelesen werden, liefern sie einen recht dichten, konzentrierten Wein mit hohem Alkoholgehalt, relativ

niedriger Säure und einem anfänglich recht verhaltenen Aroma. Aufgrund dieser Eigenschaften empfiehlt sich der Sémillon als idealer Partner für die aromatische, temperamentvolle und säurebetonte Sorte Sauvignon Blanc.

Allerdings ist – bis auf wenige Ausnahmen hochpreisiger Kreszenzen – die Mehrheit der besten trockenen Bordeauxweine deutlich Sauvignon-geprägt. Gute Weine mit hohem Sémillon-Anteil findet man selten. In Pessac-Léognan, dem Herkunftsgebiet der besten trockenen weißen Bordeauxweine, erreicht Sémillon in manchen Gütern einen Anteil von bis zu 85 Prozent, während Produzenten wie La Louvière wiederum mit nur 15 Prozent Sémillon und 85 Prozent Sauvignon Blanc arbeiten (siehe Kapitel 12). Eine wichtige Rolle spielt Sémillon auch noch in den Appellationen Graves, Entre-Deux-Mers und Bordeaux Blanc.

Die Süßweine im Bordeauxgebiet sind dagegen immer zum größeren Teil von der Sorte Sémillon geprägt, die in einem Umfang von etwa 20 Prozent von den Sorten Sauvignon Blanc und Muscadelle ergänzt wird. Zentrale Entstehungsvoraussetzung für diese Weine ist die Konzentrierung und Einschrumpfung der Beeren am Rebstock durch Botrytisbefall. Die Erträge sind in der Regel sehr niedrig und die Weine in den Qualitätsspitzen luxuriös teuer. Sauternes gilt als der edelste und luxuriöseste von allen. Üppig süß, reich, ölig und alkoholreich fallen diese Weine auch bei nur durchschnittlicher Qualität aus. Nur wenn jedoch außerdem ein adäquates Säureniveau hinzutritt und die Weine davor bewahrt, schlaff, breit und allzu schwer zu wirken, kann sich wahre Spitzenqualität einstellen. Aber auch das ist noch nicht ausreichend. Ähnlich prekär wie das Säureniveau ist das Maß an Alkohol. Nur etwas zu viel davon im Verhältnis zur Restsüße und der Konzentration der Aromen, und der Wein wirkt scharf und hart; bei zu wenig Alkohol wirkt er übermäßig weich und süß.

Auch wenn Sauternes anerkanntermaßen die Nummer eins im Gebiet ist, so entstehen auch in den Nachbargebieten durchaus vergleichbare Weine. Man beachte neben der Appellation Barsac auch die weniger bekannten Gebiete Loupiac, Cérons, Ste-Croix-du-Mont, Monbazillac und Soussignac. Sie sind alle köstlich, wenn sie jung sind, doch warten lohnt sich: Nach einigen Jahren Flaschenreife werden sie in der Nase duftiger und komplexer, entwickeln Aromen, die an Wachs, Karamell, Honig und gebrannten Zucker erinnern. Hinzu kommen gelegentlich marmeladige und likörähnliche Noten, während ihre Textur überaus zarte Züge annimmt.

Trockene Weißweine aus der Sémillon-Traube entstehen außerhalb des Großraums Bordeaux vor allem in den anderen *südwestfranzösischen Anbaugebieten*. Sie wird für weißen Bergerac, Buzet, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais und Montravel verwendet. Außerdem werden aus ihr viele weiße Côtes de Provence erzeugt.

Australien produziert drei verschiedene Stilrichtungen aus der Sémillon-Traube. Im *Hunter Valley* (siehe Kapitel 33) werden die Trauben früh gelesen, sodass der Alkoholgehalt der Weine niedrig (10,5 bis 11,5 Vol. %) und die Säure kräftig ausfällt. Neues Eichenholz und malolaktische Gärung durch Bakterien sind hier tabu. Wenn die Weine jung sind, präsentieren sie sich verschlossen, manchmal grün und unausgewogen, in der Regel aber schlicht und wenig ansprechend. So richtig interessant werden sie erst nach etwa zehn Jahren Flaschenreifung. Dann wirken sie wie verwandelt, am Gaumen wachsweich und sehr zart, mit jetzt lebendiger Nase, die an Honig und Toast erinnert und den Eindruck von Eichenholzwürze suggeriert. Reife trockene Sémillons aus dem Hunter Valley sind vielleicht die sonderbarsten, geheimnisvollsten und am meisten unterschätzten trockenen Weißweine überhaupt. Ihr Geschmack ist gewöhnungsbedürftig, es sind keine Schmeichler, sondern ungemein fordernde Unikate.

Die Weine aus dem *Barossa Valley* sind voller, kräftiger, alkoholreicher und in der Regel barriquevergoren. Sie sind zugänglicher und früher trinkfertig, altern allerdings auch selten mit Gewinn. Das kühlere Klima *Westaustraliens* bringt Weine hervor, die in ihrer Aromaintensität oftmals an Sauvignon Blanc erinnern (Gras, Spargel, Feigen). Auch sie sind regelmäßig barriquevergoren und meist mit etwas Sauvignon verschnitten. Die Besten erinnern gelegentlich an reife Graves-Weine.

Darüber hinaus entstehen in Australien auch edelsüße Sémillons. Sie kommen hauptsächlich aus Griffith in New South Wales. Sie sind unglaublich süß, ölig, marmeladig und in ihrer Nase geprägt von rosinen- und sirupartigen Noten.

Außerhalb Frankreichs und Australiens sind es bestenfalls kleine, unbedeutende Inseln, die qualitativ interessante Weine aus der Sorte Sémillon hervorbringen: Selaks und Millton in *Neuseeland*, Steenberg in *Südafrika* sowie vereinzelte Zonen in *Chile*, *Kalifornien* und *Kanada*. Da Sémillon leicht zu breiten und säurearmen Weinen neigt, wird in der Mehrzahl der Fälle – bei trockenen wie süßen Vertretern – eine Cuvée mit Sauvignon Blanc der reinsortigen Vinifizierung vor-

gezogen. Sauvignon bringt aromatische Frische und Säure in die Verbindung ein und sorgt so für ein besseres Gleichgewicht.

Zum Essen

trockene Vertreter: Fisch, Kalb- und Schweinefleisch, Huhn und Truthahn
süße Vertreter: Gänseleberpastete, Geflügel mit Frucht- und Rahmsaucen, Roquefort, Obstdessert, Pudding, Parfait

Empfehlenswerte Vertreter

Frankreich

Chantegrive, Clos Floridène, Climens, Coutet, Doisy Daene

Australien

Hunter Valley: Lindemans, McWilliams Mount Pleasant, Tyrell's Vat 1, Rothbury, Cassegrain, Bimbadgen
Barossa Valley: Rockfort, Mitchell, St Hallett, Henschke, Peter Lehmann
Westaustralien: Amberley, Cullens, Cape Mentelle
Süße Vertreter: De Bartoli, Cranswick, J.J. McWilliam

Neuseeland

Selaks, Millton

Südafrika

Steenberg

Zum Weiterprobieren

Chardonnay

Preise: 1–5

5 Chenin Blanc

Chenin Blanc ist ein Allrounder. Aus dieser Rebsorte entsteht eine große Vielfalt an Weinstilen: von extrem trocken über halbtrocken bis hin zu hinreißend süß und fast likörähnlich, von superfein bis belanglos oder gar abstoßend. In dieser Hinsicht ist sie wie keine andere Sorte dem Riesling ähnlich. Zusätzlich bildet Chenin Blanc die Grundlage für ausgezeichnete Schaumweine.

Trockener Chenin Blanc ist – zumal wenn er aus einem kühlen Anbaugebiet stammt – stets ein säurebetonter Wein. In seiner Jugend duftet er nach grünen Äpfeln, Reineclauden, Quitten und Angelika (Engelwurz), und je nach Herkunft gesellen sich erdig-mineralische Noten hinzu. In warmen Gebieten setzen sich oftmals verführerische Melonen- und Ananasaromen durch, während süße Vertreter Anklänge von Pfirsichen, Aprikosen, Honig, Marzipan und Nüssen aufweisen.

Die wuchskräftige Rebe treibt früh aus und reift spät – Eigenschaften, die in kühlen Anbaugebieten recht unbequem sein können. Das stilistische Herzstück der Sorte ist ihre kräftige Säure, eine Eigenschaft, die sie nicht nur bei Produzenten süßer und schäumender Weine beliebt macht, sondern auch bei den Weinmachern in warmen Klimazonen, da hier der Säurelevel auch bei Vollreife noch vergleichsweise hoch ist. Im kühlen Klima der Loire hingegen kann ein natürlich hohes Säureniveau schon mal zum Nachteil werden, insbesondere wenn hohe Erträge und/oder ungünstige Witterungsverhältnisse einen Mangel an Fruchtkonzentration bewirken. Dann dominiert die Säure, und der Wein wirkt hart und sauer. Hochwertiger Chenin Blanc kann jedoch gerade wegen des guten Säureniveaus seine Originalität und besondere Klasse ausspielen und dabei vorzüglich altern.

Die Heimat von Chenin Blanc ist das *Loiretal* in Frankreich, vor allem die Subregionen Touraine und Anjou, wo die Sorte auch Pineau de la Loire genannt wird. In Anjou, dem Gebiet um die Stadt Angers, entstehen zwar auch Unmengen einfacher Roséweine, aber die eigentliche Spezialität sind die aus Chenin Blanc gekelterten Weißweine. Die besten Reben wachsen am hohen Nordufer der Loire auf den nach Süden ausgerichteten Schieferhängen der Appellation Savennières im Süden der Stadt Angers. Früher waren die Weine von dort meist süß, aber nun schon seit mehreren Jahrzehnten werden sie trocken ausgebaut. Die bemerkenswertesten Gewächse kommen von zwei Einzella-

gen, die bereits im 11. Jahrhundert von Mönchen angelegt wurden: Coulée de Serrant und La Roche-aux-Moines. Sie ergeben ungemein dichte, komplexe und alterungsfähige Kreszenzen, die zu den besten Weißweinen der Welt zählen. Ihre jugendliche Vitalität mag gelegentlich sehr streng und hart erscheinen, mit zunehmender Reife gehen diese wenig generösen Eigenschaften jedoch allmählich verloren, und an ihre Stelle tritt der Glanz eines mit Würde gereiften Weines: Im Bouquet finden sich intensive Honigaromen, Gewürz- und Marzipannoten, aber auch Quitte, Aprikose und gelegentlich Wachs; am Gaumen präsentieren sie sich mild, mundfüllend, komplex und lang anhaltend (siehe auch Kapitel 11).

Südlich der Loire offerieren die Anbaugebiete *Côteaux du Layon* und *Côteaux de l'Aubance* halbtrockene (*demi-sec*) bis sehr süße Weine (*moelleux*). Quarts de Chaume (mineralisch und rassig) und Bonnezeaux (extrem köstlich) sind die beiden Grand-Cru-Enklaven innerhalb der Côteaux du Layon. Von den Schieferböden aus dieser Gegend kommen die süßesten, komplexesten und raffiniertesten Gewächse des Gebietes, im Falle der besten Vertreter immer auf der Basis edelfauler Beeren. Sie unterscheiden sich wohltuend von den berühmteren Sauternes-Weinen aufgrund ihrer erfrischenden Säure, enormen Fruchtigkeit und des Fehlens jeglichen Barriqueeinflusses. Je süßer die Weine, umso rosinen- und likörähnlicher schmecken sie.

Weiter östlich in der Gegend um die Stadt *Saumur*, wo auch einige wunderbare Rotweine entstehen, spielen Schaumweine die erste Geige. Saumur ist die größte Schaumwein-Appellation außerhalb der Champagne. Auch sie werden vor allem aus Chenin Blanc gekeltert, dürfen aber auch Chardonnay und Sauvignon Blanc enthalten. Die Reben stehen hier auf Kalktuffböden und ergeben Weine, die im Aroma an Reineclauden erinnern. Sie werden nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt. Aufgrund des vergleichsweise begrenzten Hefekontaktes nach der Flaschengärung – mindestens neun Monate sind vorgeschrieben – besitzen sie selten eine große Finesse und einen ausgeprägt autolytischen, das heißt vom Hefekontakt geprägten Charakter mit den typischen Toast- und Bisquitnoten.

Die Weinbaugebiete *Vouvray* und *Montlouis* (die generell leichtere Version eines Vouvray) bringen auf ihren leichten Kalksteinböden zurückhaltende, manchmal verschlossene, meist weniger reiche, intensive und kraftvolle Weine hervor. Aber sie sind auf

unverwechselbare Art einmalig köstlich und – egal ob trocken oder süß – mit großem Alterungspotenzial ausgestattet. Sehr freundlich und erfrischend präsentiert sich der halbtrockene Vouvray, der sowohl zu frischem Flussfisch mit Butter- oder Zitronensauce glänzend passt, aber auch wunderbar als Aperitif genossen werden kann.

In *Südafrika* ist etwa ein Drittel der gesamten Rebfläche mit Chenin Blanc (dort auch Steen genannt) bestockt, was ein ebenso großes Spektrum an Weinstilen ergibt wie an der Loire. Die große Masse ist einfacher bis einfachster Machart, im besten Falle leicht, frisch und lebendig, mal in trockener, mal in halbtrockener Geschmacksrichtung. Aber auch die besseren Exemplare präsentieren sich selten so aufregend wie die Vertreter von der Loire. Dennoch wird die Sorte in Südafrika zunehmend ernster genommen, sodass heute immer wieder vorzügliche Exemplare auftauchen. Die Stilistik ist dabei ganz und gar unfranzösisch: Wert wird nicht auf Terroir, langsame Reifung und die damit verbundene Eleganz und Finesse gelegt – im Vordergrund stehen vielmehr Aromenintensität und Konzentration. Die eher subtile Loire-Aromatik macht hier einer markanten Primärfruchtprägung Platz, statt mineralischen Noten bestimmen Banane, Guave und Ananas die Szenerie.

Neben den trocken ausgebauten Vertretern gibt es in Südafrika auch einige süße Spezialweine: den LH-Typ (Late Harvest), der mit einer deutschen Spätlese vergleichbar ist, und den NLH-Typ (Noble Late Harvest), der etwa einer Beerenauslese entspricht. In ihrer Art sicherlich einmalig ist die ungemein feine, lange und intensiv süße NLH Nederburg Edelkeur.

Chenin Blanc wird außer in Frankreich und Südafrika noch in anderen Weltgegenden angebaut, ohne jedoch irgendwo mit überzeugenden Qualitäten aufzuwarten. Die Sorte ist in *Kalifornien* nicht selten, doch in der Regel belanglos. Auch in *Australien* und *Neuseeland* entsteht wenig Bemerkenswertes.

Zum Essen

trocken: als Aperitif oder zu feinen Fischgerichten, Currys
süß: Obstdesserts, Aprikosen- und Pfirsichtartes, Nussdesserts

Empfehlenswerte Vertreter

Frankreich/Loire

Côteaux du Layon und Bonnezeaux: Patrick Baudouin, Delesvaux, Château de Fèsles, des Beaumard, la Varière, Jo Pithon, de Plaisance
Saumur: Bouvet-Ladubay, Langlois-Château, Cave des Vignerons de Saumur
Vouvray und Montlouis: Huet, Clod Naudin, Aubuisières, Champalou, Domaine Foreau, Château Gaudrelle, Bourillon d'Orléans, Prince Poniatowski, Domaine Foreau
Savennières: Coulée de Serrant, du Closel, Laureau

Südafrika

Flagstone, Kanu, Mulderbosch, Nederburg, Spice Route

Zum Weiterprobieren

Riesling, Verdelho

Preise: 2 – 5

Gewürztraminer

6

Der Gewürztraminer, eine Spielart der weißen Rebsorte Traminer, hat es heutzutage nicht leicht, obwohl er sich mehr als alle anderen Sorten ins Zeug legt, um uns zu gefallen: Offen und selbstbewusst stellt er seine leidenschaftliche Persönlichkeit zur Schau und präsentiert sein Parfüm so verführerisch und unwiderstehlich, dass bereits der Gedanke an eine Begegnung zur Sünde wird. Aus dem Glas steigt der Duft von tropischen Früchten, orientalischem Gewürzbasar und einem Hauch von Rose und Veilchen. Hinzu kommen Noten von Litschi, Mango und Orangenschale, Zimt, Nelke, Lebkuchen, Bergamotte und schwarzem Pfeffer.

Am Gaumen berühren uns weiche, satte Rundungen. Stets entsteht ein Eindruck von Fülle und geschmeidiger Konzentration, die nicht nur durch den hohen Alkohol- und niedrigen Säuregehalt, sondern oft auch durch etwas Restsüße unterstrichen wird. Auf den intensiven Gaumenauftritt kann – im Falle der wirklich guten Vertreter – ein be-

eindruckend langer Abgang folgen. Die besten Gewürztraminer verfügen über ein sehr gutes Reifungspotenzial, das viel höher ist, als die recht niedrige Säure erwarten lässt.

Doch anstatt sich dieser schieren Sinnlichkeit hinzugeben, meiden viele Weinliebhaber die Sorte – zum Teil mit fadenscheinigen Begründungen: Sie nennen sie aufgeblasen, übertrieben, laut und selbstverliebt. In der Tat, alltäglich oder gewöhnlich sind diese Weine nicht. Aber statt sie zu verschmähen, sollten wir lieber ungewöhnliche Anlässe schaffen und den zauberhaften Pomp der Gewürztraminer genießen!

Auf Anfänger in Sachen Wein üben Gewürztraminer eine große Anziehungskraft aus – wohl nicht zuletzt deshalb, weil sie aufgrund ihrer unverwechselbaren Aromatik selbst von ungeübten Verkostern leicht wiedererkannt werden können. Es sind keine scheuen Mauerblümchen, sondern auf der ganzen Linie extrovertierte und mit ihrer intensiven Duftigkeit ungeheuer auffallende Weine.

Die Abgrenzung zwischen Traminer und Gewürztraminer ist unklar und fließend. Nur das Elsass spricht eindeutig und ausschließlich von Gewürztraminer, der hier schon seit dem 19. Jahrhundert durch Selektion aus dem alten Traminer gezüchtet wird. Traminer wird im Elsass heute nur noch in einem kleinen Anbaugebiet unter der Bezeichnung Klevener de Heiligenstein weiter angebaut.

Gewürztraminer wird auf der ganzen Welt gepflanzt, wenngleich selten in großen Mengen. Die Rebe stellt hohe Anforderungen – es ist keineswegs leicht, aus ihr schmackhafte und ausbalancierte Weine zu keltern. Ihr von Natur aus hoher Alkoholgehalt bei gleichzeitig niedriger Säure lässt allzu oft breite, fett wirkende Weine entstehen. Gewürztraminer ist deshalb ausschließlich für kühle Klimazonen geeignet, wo die Beeren ausreichend Zeit zur Reifung und Aromabildung haben und am Ende immer noch über genügend Säure verfügen. Oftmals kann nur der Verbleib von etwas Restsüße den hohen Alkoholgehalt balancieren.

Dennoch braucht der Gewürztraminer warme, geschützte Lagen mit geringer Spätfrostgefahr, denn er treibt früh aus und ist empfindlich in der Blüte. Er braucht einerseits die volle physiologische Reife, um seine reichhaltige Aromenpalette auszubilden; andererseits bewirkt Hitze extrem hohe Mostgewichte, wodurch es den alkoholreichen Weinen dann an Frische und Lebendigkeit fehlt. Es liegt auf der Hand, dass auch die Klimaerwärmung gravierende Auswirkungen für den Anbau des Gewürztraminers mit sich bringt. Es wird noch

schwieriger werden, den richtigen Lesezeitpunkt zu finden und die angemessene Balance im Wein zwischen Alkohol, Süße und Säure zu garantieren. In dieser Hinsicht war das überdurchschnittlich heiße Jahr 2003 für viele Erzeuger ein Härtetest.

Gewürztraminer ist als Cuvéepartner gut geeignet. Früher wurde er oft mit Riesling verschnitten, nicht selten sogar gemischt gepflanzt. Die beiden Sorten sind in vielerlei Hinsicht komplementär, sodass eine interessante Balance entstehen konnte. Heute sind Mischpflanzungen selten geworden. Einige Avantgardisten im Elsass praktizieren diese Pflanzform jetzt wieder neu, um dem Terroir im Wein vorrangigen Ausdruck zu verleihen – denn statt der fehlenden Sortentypizität kann dann das Terroir stärker zum Ausdruck kommen, so hoffen zumindest die Produzenten. Protagonist dieser Bewegung ist Marcel Deiss in Bergheim, der Gewürztraminer mit Riesling und Pinot Gris vermählt.

Das *Elsass* verfügt mit 2 700 Hektar weltweit über den mit Abstand umfangreichsten Gewürztraminer-Bestand und zugleich über einen großen Erfahrungsschatz im Umgang mit dieser Sorte. Deshalb wundert es nicht, dass diese französische Region in der ganzen Welt als stilistisches Vorbild gilt, sowohl für trockene als auch für edelsüße Vertreter. Die pinkfarbene Haut der Beeren ergibt meist sehr intensiv-gelbe Weine, deren Aroma eine Mischung aus blumigen (Hyazinthen, Rosenblüten), fruchtigen (Litschi) und würzigen Noten ist. Niedrige Säure und hoher Alkoholgehalt bewirken einen angenehm mundfüllenden Geschmackseindruck, der gelegentlich als prekäre Gratwanderung zwischen verführerischer Geschmeidigkeit und abstoßender Schwerfälligkeit empfunden wird. Wenn die Balance jedoch stimmt, ist ein unvergleichliches Trinkerlebnis garantiert.

Sehr gute Gewürztraminer kommen auch aus *Deutschland* (etwa 800 Hektar), besonders aus *Baden* und der *Pfalz*. Sie repräsentieren ebenfalls das ganze Spektrum von trocken bis edelsüß, sie können jedoch nur in der Spitze qualitativ mit den elsässischen Konkurrenten mithalten. In *Österreich* wird fast so viel Traminer – wie man die Sorte hier nennt – angebaut wie in Deutschland. Die besten kommen aus der Steiermark und verbinden Rasse und aromatische Intensität. In kleinen Beständen ist Gewürztraminer auch in *Osteuropa* vertreten.

Hochwertige Gewürztraminer mit dezenter Restsüße (bis 8 Gramm pro Liter) entstehen seit einigen Jahren auf rund 300 Hektar in *Südti-*

rol, der eigentlichen Heimat der Sorte. Wenngleich sich nur wenige Winzer ernsthaft um die Sorte bemühen, ist das durchschnittliche Qualitätsniveau doch erstaunlich hoch, und in manchen Fällen gelingt sogar Herausragendes.

Auch in *Spanien* wird Gewürztraminer angebaut. Der Viña Esmeralda von Torres im katalanischen Penedès ist ein Verschnitt von Muscat und 15 Prozent Gewürztraminer. Dieser wird auf 750 Metern Meereshöhe angebaut und Ende September gelesen. Er wird kühl bei 14 Grad vergoren und trocken ausgebaut. Vom Viña Esmeralda werden jährlich etwa 2,9 Millionen Flaschen produziert, wovon 1,3 Millionen in Spanien verkauft werden. Nach Großbritannien gehen 370 000 Flaschen, nach Deutschland 12 000 Flaschen. In Somontano gibt es Gewürztraminer bei Enate und Viña del Vero.

Auch in *Kalifornien* hat der Gewürztraminer-Anbau Tradition. In den 1990er Jahren ging der Anbau zwar zurück, erholt sich jetzt aber wieder. Bei vielen namhaften Kellereien Kaliforniens ist Gewürztraminer im Programm, zum Beispiel bei Fetzer, Sutter oder Beringer. Die Stile reichen von trocken bis lieblich. Die kühleren Regionen sind naturgemäß im Vorteil: Fetzer ist mit Abstand der größte Erzeuger mit 3 Millionen Flaschen pro Jahr. Die Trauben werden in kühlen Regionen wie Salinas Valley und Santa Barbara in Tallagen angebaut. Die Nachfrage ist hoch, vor allem nach der lieblichen Variante. Claiborne Churchill, ein kleines Weingut in San Luis Obispo, erreichte beim internationalen Traminer-Tasting 2004 in Klöch bei den trockenen Weinen einen beachtlichen vierten Platz. Es erzeugte von diesem Wein etwa 22 000 Flaschen.

Schließlich offerieren auch *Australien* und *Neuseeland* einige sehr gute edelsüße Gewürztraminer. Sehr erfolgversprechend sind auch die ersten *chilenischen* Versuche im kühlen Casablanca.

Zum Essen

trockener Gewürztraminer: Krusten- und Schalentieren, gut gewürzte Fischgerichte, gegrillte Sardinen, süß-saure Gerichte, Currygerichte, Ente à l'orange, pikante Rotschmierkäse wie zum Beispiel Münster
süßer oder edelsüßer Gewürztraminer: Foie Gras, Weihnachtsgebäck, Obstkuchen, Weinschaum

Empfehlenswerte Vertreter

Elsass: Deiss, Weinbach, Trimbach, Zind Humbrecht, Hugel, Mann, Landmann
Pfalz: Rebholz, Minges
Baden: Laible, Schneider
Südtirol: KG Tramin, Hofstätter, Scheckbichl, Baron Widmann, Elena Walch, KG Bozen, KG Erste & Neue, KG Kurtatsch
Spanien: Miguel Torres
Kalifornien: Fetzer, Sutter, Beringer
Australien: d'Arenberg, Rymill
Neuseeland: Stonecroft
Chile: Viña Casablanca, Concha y Toro

Zum Weiterprobieren

Elsässer Pinot Gris, Viognier, Albariño, Torrontés

Preise: 2 – 5

Muscat 7

Muscat ist eigentlich keine singuläre Rebsorte, sondern der Name für eine ganze Rebsortenfamilie. Von ihr gibt es über 200 Varietäten, unter anderen auch solche mit einer dunklen Schale. Die meisten von ihnen gedeihen am besten in einem trockenen, warmen Klima, weshalb der Anbau vor allem um das Mittelmeer konzentriert ist. Die für den Weinbau bedeutendsten Subvarietäten sind Muscat Blanc à petits grains, Muscat of Alexandria und Muscat ottonel.

Als älteste und zugleich feinste Version gilt die Muscat Blanc à petits grains, die in Deutschland Muskateller und in Italien Moscato genannt wird. Sie ist eine der großen historischen Traubensorten der Welt, und innerhalb der Muscat-Familie übertrifft sie alle anderen an Eleganz, Ausdruck und Intensität. Aus ihr entstehen Kultweine, deren überschwängliches Bouquet mehr als bei allen anderen Rebsorten an frische Trauben erinnert. Daneben finden sich Noten von Orangenblüten und -schalen, Rosinen, Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchten, Feigen, Trockenfrüchten und Honig, manchmal sogar Karamell, Kaffee, Schokolade und Toffee.

Weine aus dieser Sorte begegnen uns in einer großen stilistischen Bandbreite: von trocken bis ungemein süß, von alkoholarmen

Schaumweinen bis hin zu körperreichen, aufgespriteten Dessertweinen. Doch selbst im Falle eines hohen Alkoholgehaltes oder starker Restsüße sorgt die stets lebhafte Säure dieser Sorte für eine wohltuend frische Ausgewogenheit am Gaumen. Ein großer Muskateller, egal welcher Stilrichtung, besitzt alle diese Eigenschaften in beinahe übernatürlicher Intensität. Diese Extreme machen ihn zu einem Wein, den man entweder heiß und innig liebt oder grundsätzlich ablehnt.

Im Konzert der klassischen Rebsorten steht er sicherlich dem Gewürztraminer näher als allen anderen – vor allem wegen seiner aromatischen Intensität, aber auch, weil sein Renommee nicht zuletzt den süßen Weinen dieser Sorte geschuldet ist. Trockene Vertreter haben es bislang zu keiner besonderen Reputation gebracht, und anders als im Falle von zum Beispiel Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Chenin Blanc wird weltweit kein Terroir ausschließlich mit dem Anbau von Muscat in Verbindung gebracht. Vielleicht liegt es auch daran, dass sie im Vergleich zu anderen Trauben niemals einen Platz im Weißwein-Olymp einnehmen wird.

Demgegenüber präsentieren sich die beiden anderen wichtigen Mitglieder der Muscat-Familie weniger überschwänglich und intensiv, und nur selten erreichen sie jene delikate und lebendige Art des Muscat Blanc à petits grains. Der ertragsstarke, ursprünglich wohl aus Ägypten stammende Muscat of Alexandria, der vor allem in warmen Klimazonen gut gedeiht, bringt ein recht diffuses Aroma hervor, das neben einer vagen Traubigkeit allzu oft auch an Geranien erinnert. Dennoch ist die Sorte in einigen durchaus berühmten Gewächsen vertreten. Auf der Insel Pantelleria vor Sizilien entsteht der berühmte Moscato Passito di Pantelleria aus der Sorte Zibibbo, wie der Alexandria-Muskateller hier genannt wird. Ganz ohne Zweifel handelt es sich dabei um einen der besten italienischen Dessertweine. Spanien bringt den Moscatel de Málaga und Portugal den Moscatel de Setúbal hervor, und selbst im berühmten Muscat de Rivesaltes ist es die vorherrschende Rebsorte.

Noch blasser in Farbe und Charakter erweist sich die dritte Muscat-Variante, der Muscat ottonel. Wegen seiner frühen Reifung empfiehlt er sich vor allem in kühleren Anbaugebieten als Alternative zum Muscat Blanc à petits grains. Sowohl im Elsass als auch in Österreich ist er zur dominierenden Muskatellersorte geworden. Während er im Elsass trocken ausgebaut wird oder als Spätlese-Prädikat seine Bestform erreicht, gefallen im Burgenland vor allem die edelsüßen, botry-

tisgeprägten Gewächse. Muscat ottonel findet sich darüber hinaus in ganz Osteuropa.

Bei aller Wertschätzung im Einzelnen führen Muscat of Alexandria und Muscat ottonel letztlich doch nur ein Schattendasein im Vergleich zum qualitativ weitaus bedeutsameren Muscat Blanc à petits grains. Wenn man von einer Urheimat der Sorte sprechen kann, dann ist es *Griechenland*, wo der Anbau mit einiger Sicherheit bis in die Antike zurückreicht. Hier gedeiht er zwar neben dem Muscat of Alexandria (der eigentlich auf Zypern zu Hause ist), doch er bildet die Haupttraube für die bedeutenden Ursprungsweine von Samos, Patras und Kephalonia.

In *Italien* beherrscht Muscat Blanc als Moscato die Szene, der im Piemont den leicht schäumenden, superfeinen Moscato d'Asti (5,5 Vol.%) sowie den etwas volleren Asti (7,5 Vol.%) ergibt (siehe Kapitel 40). In Südtirol und im Trentino nennt man die Sorte Goldmuskateller und verarbeitet sie überwiegend zu Passito, selten zu botrytisgeprägten Dessertweinen. Ein interessanter Verwandter ist der Rosenmuskateller, der rosenduftigen, meist süßen Rotwein ergibt.

In *Frankreich* entstehen aus Muscat Blanc à petits grains vor allem süße und alkoholstarke Weine. Sie ist die einzig zugelassene Sorte für eine Reihe von Vins doux naturels, also mit Alkohol angereicherter Weine. Der Muscat de Beaumes-de-Venise kommt aus dem Rhône-Tal und ist mit seinem feinen Aroma und seiner lebendig-frischen Art sicherlich der eleganteste Vertreter. Der Muscat de Frontignan und der Muscat de Mireval, die beide aus dem Languedoc von Weinbergen nahe der Mittelmeerküste stammen, präsentieren sich in der Regel kraftvoller und üppiger, aber eben nicht ganz so fein. Mit gelungener Balance zwischen Fülle und Finesse überzeugen der Muscat de Lunel und – weiter im Hinterland des Languedoc – der Muscat de Saint-Jean de Minervois.

Aber auch im Roussillon hat Muscat Blanc den dort noch immer hauptsächlich verbreiteten Muscat of Alexandria schon stark verdrängt und bildet nun eine feinere Zutat für die vielen starken Süßweine, insbesondere den Muscat de Rivesaltes. Mit dem Côteaux du Cap Corse kommt auch aus Korsika ein großartiger Muscat. Im Elsass dominieren dagegen traditionell trocken ausgebaute Exemplare. Aufgrund der besonderen klimatischen Verhältnisse am Rande der Vogesen haben die Winzer den Muscat Blanc à petits grains jedoch zunehmend durch den pflegeleichteren und krankheitsresistenteren Muscat ottonel ersetzt.

Im Drôme-Tal wird aus Muscat Blanc à petits grains der leicht süße Schaumwein Clairette de Die erzeugt. Der Name ist allerdings irreführend, ist es doch nicht die Sorte Clairette, sondern Muscat Blanc, die mindestens 75 Prozent des Endproduktes ausmachen muss. Es ist ein durch und durch traditionelles Produkt, das nach der „méthode dioise ancestrale" bereitet wird: Noch bevor das Gärende erreicht ist, wird der Wein in Flaschen abgefüllt, um dort die Gärung abzuschließen und dabei gleichzeitig die für das Schäumen erforderliche Kohlensäure zu bilden.

In *Deutschland* trifft man vor allem in der Pfalz und in Baden auf diese Sorte, die hier Muskateller heißt. Auf insgesamt bescheidenen 80 Hektar entsteht eine unverhältnismäßig große Anzahl bemerkenswerter Weine. Nur noch in *Österreich* findet sich eine vergleichbar hohe Qualitätsdichte. Neben der Wachau demonstriert hier vor allem die Steiermark ihr großes Potenzial für diese Sorte. In *Ungarn* spielt Muscat Blanc à petits grains nach Furmint und Hárslevelü eine Juniorrolle im berühmten Tokajer (siehe Kapitel 45).

In der Neuen Welt wird die Traube in *Australien* unter den Namen Brown Muscat oder Frontignac in diversen Stilrichtungen ausgebaut und ergibt den großartigen, stets auf Holz ausgebauten Liqueur Muscat. Dieser sehr australische Weintyp besitzt meist ein ausladendes Aroma mit Noten von Trockenfrüchten, Nüssen, Karamell, Kaffee und Orangenmarmelade und wird je nach Konzentrationsgrad in den Qualitätsstufen *regular, classic, grand* und *rare* angeboten (siehe Kapitel 49).

Zum Essen

trockene Vertreter: Melone mit Schinken, Fischgerichte mit leicht süßlichen Saucen, Kalbfleisch und Geflügel mit Fruchtbestandteilen in der Sauce, thailändische und indische Gerichte
süße Vertreter: Blauschimmelkäse, Obstsalat und -gebäck, Sorbets, Pudding, Vanilleeis, Karamelldesserts

Empfehlenswerte Vertreter

Griechenland: Kourtaki
Italien: siehe Kapitel 40
Frankreich: des Bernadines, Chapoutier, De Coyeux, De Durban, Guigal, Paul Jaboulet-Ainé, Vidal-Fleury (Beaumes-de-Venise), Lacoste (Muscat de Lunel), Cazes, des Schistes, Fontanel, Mas Amiel (Muscat de Rivesaltes)

Portugal: José Maria da Fonseca, J.P. Vinhos (Moscatel de Setúbal)
Deutschland: Reinhold & Cornelia Schneider, Müller-Catoir, Ökonomierat Rebholz
Österreich: F.X. Pichler, Anton Mayr, Hirzberger, Donabaum, Brandl, Neumeister
Australien: siehe Kapitel 49

Zum Weiterprobieren

Torrontés aus Argentinien, Aleatico aus Italien oder Gewürztraminer; Viognier und Albariño

Preise: 2–5

Die Vornehmen – feine Weißweine für besondere Anlässe

8

Chablis

Zunächst und vor allem anderen muss gesagt werden: Der Wein, der den Namen Chablis trägt, kommt aus Chablis – einer kleinen Stadt am Ufer des kleinen Flusses Serein – und dem grünen, hügeligen Landstrich um diese Stadt im nordfranzösischen Department Yonne im Burgund, gelegen auf etwa halber Strecke zwischen Paris und Dijon. Der Wein ist weiß und stets aus der Rebsorte Chardonnay gekeltert – so verlangen es die französischen Produktionsregularien. Abfüllungen aus Amerika, Australien oder sonst einer Region dieser Welt, die den Namen Chablis tragen, sind Fälschungen. Trotz aller Anstrengungen zum Schutz dieses Markennamens wird in der ganzen Welt aber immer noch mehr Wein unter dem Namen Chablis verkauft, als in Chablis produziert wird oder überhaupt produziert werden könnte.

Dass die Weine dieser Gegend als Burgunder gelten, ist historisch bedingt. Sie gehörten zu den Ländereien der Herzoge von Burgund und nicht zu denjenigen der Grafen der Champagne. Tatsächlich aber liegen die Rebgärten, die Champagner erzeugen dürfen, wenig mehr als 30 Kilometer von Chablis entfernt, während das Kerngebiet der Burgundererzeugung in einer Entfernung von weit mehr als 100 Kilometern rund um die Stadt Beaune zu Hause ist.

Chablis ist auch ansonsten ein Außenseiter. Unter allen Weinen, die auf der Basis der Chardonnay-Traube entstehen, findet man nirgends seinesgleichen, und auch im Vergleich zu seinen burgundischen Brüdern und Schwestern präsentiert er sich mit einer unverwechselbar eigenwilligen Stilistik. Junger Chablis ist in seiner appetitanregenden, mundwässernden und säurebetonten Art so manchem Sauvignon Blanc recht ähnlich, wenngleich seine kristallklaren, reinen Aromen eher Anklänge an kalte, feuchte Steine als an grüne Früchte oder Gras zeigen. Seine mineralische, feuersteinwürzige Verdichtung lässt ihn geradezu karg, zurückhaltend und asketisch erscheinen, etwa wie die Klarheit frischen Quellwassers. Am Gaumen gibt er sich schlank, fest und durchtrainiert. Seine ganze Ausstrahlung sprüht nur so vor erfrischender Vitalität und erzeugt gelegentlich eine dem Zerreißen nahe

Spannung. Das ist kein Wein zum Relaxen, zum gemütlichen Zurücklehnen oder für den stillen Genuss. Chablis ist nichts für zart besaitete oder restsüße-verwöhnte Mainstreamgaumen, er ist eine Herausforderung. Kein anderer Wein versteht es, sich so uneingeschränkt und leidenschaftlich auf das Wesentliche zu beschränken.

Da guter Chablis hervorragend altern kann, verliert sich ganz allmählich seine jugendliche, von manchen als aggressiv empfundene Phase, und die Weine erstrahlen nach ein paar Jahren Flaschenreifung plötzlich in neuem Glanz. Sie sind zwar noch immer ungemein rassig und frisch, aber jetzt sehr viel milder geworden, ausgestattet mit einer weicheren Textur und einem feineren, anspruchsvolleren Bouquet. Sehr gute Abfüllungen können sich über zwei, manchmal auch drei Dekaden prächtig entwickeln.

Chablis ist trotzdem populär, auch wenn er nicht einfach ist. Na klar, hat er doch einen wunderschönen, wohlklingenden und zugleich einprägsamen Namen. Auch die Bezeichnungen sind im Vergleich zu vielen anderen Anbaugebieten recht übersichtlich: Chablis heißt immer Chablis. Die besseren Lagen sind als Premier Cru, die besten als Grand Cru klassifiziert. Petit Chablis ist die Bezeichnung für die einfachste Qualitätskategorie. Dieser Vorteile sind sich die Winzer im Gebiet zunehmend bewusster geworden, und sie haben seit Mitte der 1970er Jahre allerlei unternommen, um sich vom Image des strengen, etwas schwierigen Weins zu befreien. Von da an dauerte es nicht mehr lange, bis der Chablis weltweit als Inbegriff des anspruchsvollen, von französischer Lebensart durchdrungenen trockenen Weißweins galt. Ein gigantischer Erfolg binnen weniger Jahre!

Noch heute ist Chablis einer der beliebtesten und bekanntesten trockenen Weißweine überhaupt. Aber längst nicht jeder Chablis macht seinem Namen auch Ehre. Die zunehmende Popularität hat eine Reihe von Versuchungen mit sich gebracht und Begehrlichkeiten geweckt, die nicht nur die Qualität des Chablis, sondern auch seine stilistische Identität immer wieder vor neue Herausforderungen stellen.

Zunächst einmal kam es zu einer beispiellosen, im Gebiet sehr kontrovers gehandelten Expansion des Rebbestandes. Ausgehend von etwa 500 Hektar Reben Mitte der 1950er Jahre und 750 Hektar zu Beginn der 1970er Jahre ist die gesetzlich zugelassene Ertragsfläche von Chablis und seinen Nachbargemeinden seither förmlich explodiert: auf zunächst rund 2000 Hektar im Jahre 1985, um dann noch einmal bis auf gegenwärtig knapp 5000 Hektar anzusteigen. Dabei musste gezwungenermaßen mit einer alten Überzeugung gebrochen

werden, nach der nur die Kimmeridge-Böden den wahren Chablis hervorbringen können. Denn diese sind im Gebiet begrenzt und nicht unendlich verfügbar.

Tatsächlich ist der nährstoffarme und mineralienreiche Kimmeridge-Kalk wesentlich für den charakteristischen Geschmack nach Feuerstein und Flusskieseln im Chablis verantwortlich und trägt entscheidend zu dessen aromatischer Komplexität bei. Auch geologisch ist das recht interessant. Das Chablis-Gebiet liegt nämlich am Rande des Pariser Beckens auf einer Gesteinsformation aus dem Oberen Jura. Das andere Ende dieses Beckens tritt in Südengland um den Ort Kimmeridge zutage, weshalb das entsprechende Bodengemisch aus Kalk, Ton und fossilen Muscheln auch so bezeichnet wird. Alle Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen, die am höchsten bewerteten Weinberge in Chablis, liegen auf solchen Böden.

Die ebenfalls im Gebiet anzutreffende, nächstjüngere Kalkschicht, der Portland-Kalk, galt schon immer als minderwertig. Auf Portland-Böden durften allein die Weine der Basis-Appellation Petit Chablis produziert werden. Sicherlich tragen nicht alle Reben, die dort wachsen, bescheidenere Früchte. Die Weine, die daraus gekeltert werden, sind nicht notwendig von einfacherer Art, aber sie sind stilistisch immer anders: weniger mineralisch, nicht so karg, säurebetont und trocken, dafür im Aroma fruchtiger und am Gaumen stets etwas milder.

Andererseits darf nicht übersehen werden, dass gerade in Chablis mit seinem Grenzklima die Qualität einer Lage nicht allein vom Bodentyp, sondern auch von kleinklimatischen Eigenschaften abhängt. Das marginale Klima bringt erhebliche Jahrgangsschwankungen mit sich, und noch bis spät ins Frühjahr hinein drohen Spätfröste, während zur Erntezeit unbeständige Herbstwitterungen lauern. Gegen späte Frühjahrsfröste werden heute – sehr medienwirksam – Ölöfen oder Beregnungsanlagen erfolgreich eingesetzt. Letztere setzen sich zunehmend durch, denn 20 Hektar zu beregnen kostet eben soviel, wie einen halben Hektar mit Ölofenwärme zu schützen. Gegen die Launen des Herbstes können jedoch nur wenige Vorkehrungen getroffen werden. Deshalb machen sich die mikroklimatischen Vorteile geschützter Lagen besonders deutlich bemerkbar. Qualitative Unterschiede können jedoch auch ganz einfach daraus resultieren, dass die durchschnittlichen Erträge zu hoch sind oder das Durchschnittsalter der Rebstöcke noch vergleichsweise jung ist.

Auch Veränderungen auf dem Feld der Weinbereitung und Weinbergsarbeit haben die Stilistik des Chablis beeinflusst. Die meisten

Produzenten vergären ihren Wein heute in *inox*, wie die Franzosen die Edelstahltanks nennen. Die hohen Tanks enthalten Kühl- beziehungsweise Heizschlangen, um die Temperatur des Inhalts je nach Bedarf verändern zu können. Der Großteil der Weine bleibt bis zur Abfüllung im ersten oder zweiten Sommer nach der Lese im Stahltank. Die malolaktische Gärung wird bewusst eingeleitet, um die von Natur aus spitze Säure zu mildern, die scharfen Kanten abzuschleifen und vollere Weine hervorzubringen. Was dabei herauskommt, ist ein reiferer, sanfterer und ausgewogener Chablis, der mehr reine Frucht zeigt und dabei sauberer, allerdings auch weniger komplex und langlebig ist.

Nur einige wenige, stark traditionell ausgerichtete Winzer verwenden für die Gärung noch alte Eichenfässer – entweder das im Chablis-Gebiet klassische *feuillette*, das mit 135 Litern Fassungsvermögen kleinste in Frankreich eingesetzte Fass, das *pièce* der Côte d'Or mit 228 Litern oder das dicke *foudre* mit bis zu 1000 Litern Inhalt. Eine eher neue Erscheinung ist dagegen seit einigen Jahren – speziell im Falle der konzentrierten Grands und Premiers Crus – der Einsatz neuer oder fast neuer Barriquefässer. Traditionell galt Chablis als einziges Erzeugergebiet von feinem Wein, in dem der Chardonnay nicht automatisch mit dem Barriquefass in Berührung gebracht wurde. Deshalb ist diese Praxis unter den Produzenten und den Liebhabern der Weine von Chablis sehr umstritten, führt sie doch dazu, dass die Resultate denen der Côte d'Or immer ähnlicher werden.

Zum Essen

weißer Fisch (Steinbutt, Seezunge), Austern, Muscheln, pochierter Lachs

Empfehlenswerte Vertreter

William Fèvre, Ravenau, Billaud-Simon, Vincent Dauvissat, Jean-Marc Brocard, La Chablisienne

Zum Weiterprobieren

Riesling, anderen Chardonnay aus kühlen Anbaugebieten, Hunter Sémillon

Preise: 2–5

Meursault

Ist der Chablis unter den Weißweinen Burgunds der große Außenseiter, so gilt der Meursault zu Recht als sein typischster Ausdruck, als Inbegriff des weißen Burgunders und Paradebeispiel eines in neuem Holz gereiften Chardonnay. Persönlichkeit und Temperament beider Weine sind so grundverschieden, dass man leicht annehmen könnte, es kämen zwei unterschiedliche Rebsorten zum Einsatz. Während Chablis mit seinen Reizen geizt, scheint ein Meursault alles im Überfluss zu haben und damit freizügig, ja fast verschwenderisch umzugehen. An die Stelle minimalistischer Zurückhaltung ist freizügige Direktheit getreten.

Augenfällig werden die Differenzen bereits beim bloßen Anschauen: Das blasse Grüngelb des Chablis macht im Falle des Meursault einem intensiven Goldgelb Platz. In der Nase dominieren weniger Fruchtaromen, sondern deutliche Anklänge an Haselnüsse, Honig, Butter, Mandeln, Karamell, Toast, Kaffee und Zimt. Gelegentlich gesellen sich Noten reifer gelber Früchte, Orangen und Pfirsiche hinzu. Am Gaumen präsentiert sich Meursault trocken, mit feiner Säure, stets kraftvoll, alkoholreich und voll, ohne jedoch schwer oder überladen zu wirken. Betörend ist sein ungemein generöses Mundgefühl, seine runde und cremige Textur. Die besten Vertreter verabschieden sich in einem langen, eleganten Finish und erweisen sich als wahrlich große Weißweine mit einem Alterungspotenzial von bis zu zwei Jahrzehnten.

Der Ort Meursault liegt im Burgund, genauer gesagt im südlichen Teilstück der berühmten Côte d’Or, der so genannten Côte de Beaune, etwa auf halbem Weg zwischen Beaune und Santenay. Der knapp 2 000 Einwohner zählende Ort verdankt seinen unübersehbaren Wohlstand vor allem dem Wein. Die hier zur Verfügung stehende, knapp 440 Hektar große Weinbergsfläche bleibt vor allem dem Chardonnay und damit dem Weißwein vorbehalten, der auf den Kalkmergelböden bessere Resultate ergibt als der rote Pinot Noir. Es herrscht weitgehend kontinentales Klima mit recht kalten Wintern und mäßig warmen, eher kurzen Sommern. Unter diesen Bedingungen gedeihen vor allem früh reifende Sorten wie Chardonnay hervorragend, wenngleich die Jahrgangsschwankungen doch recht beträchtlich sein können.

Die Weinbergsfläche ist hier wie im gesamten Burgund in zahlreiche Einzellagen aufgeteilt, da die einzelnen Parzellen unterschiedliche Voraussetzungen für Art und Qualität eines bestimmten Weins

mitbringen. Bei allem Renommee muss Meursault jedoch ohne eine einzige Grand-Cru-Lage, also die höchstmögliche Klassifizierung im Burgund, auskommen. Die Premiers Crus, der nächste Rang, bilden auf 132 Hektar die Spitze des Gebietes. Als Top-Adresse gilt hier die über 27 Hektar große Premier-Cru-Lage Les Perrières. Sie grenzt an Puligny und liegt auf Kalksteinboden mit einer wärmereflektierenden Gesteinsauflage. Aus dieser Lage kommen die feinsten Meursaults, wenngleich ihre Stilistik mehr den Gewächsen des berühmten südlichen Nachbarn Puligny-Montrachet als dem klassischen Typus eines Meursaults entspricht. Die Weine von hier sind kühler, feiner und eleganter als alle anderen Abfüllungen im Gebiet, dabei stets kraftvoll und fest strukturiert, jedoch weniger generös und freizügig. Sie entwickeln sich langsamer und erreichen erst nach mehreren Jahren Flaschenreifung vollkommenen Trinkgenuss.

Wenn auch Les Perrières regelmäßig die delikatesten Meursaults liefert, so kommen ihnen doch die Vertreter von Les Genevrières mit ihrer besonders eleganten und feinen Art gelegentlich recht nahe. Die weiteren Premiers Crus, die im Etikett den Ortsnamen sowie die Lagenbezeichnung führen – oder, falls der Wein aus mehreren Lagen kommt, den Gemeindenamen mit dem Zusatz Premier Cru –, sind in der Reihenfolge ihrer Reputation: Les Charmes, Les Poruzot, Les Bouchères und schließlich Les Gouttes d’Or. Les Charmes ist mit über 31 Hektar die größte Cru-Lage und ergibt – ganz wie der Name bereits andeutet – überaus charmanten, runden und sanften Wein.

Die dritte Qualitätsstufe heißt Appellation Communale; diese Weine dürfen auf dem Etikett den Namen Meursault führen. Wird zusätzlich der Name einer Lage angegeben, muss er in kleinerem Druck erscheinen als der Name der Gemeinde (Village). Während sich die Premiers Crus vor allem südlich des Ortes in Südostlage konzentrieren, erstrecken sich die Villages-Lagen über den ganzen Kalksteinhang oberhalb der RN74.

Schließlich kommen die einfacheren Weine unter regionalen Herkunftsangaben auf die Flasche, zum Beispiel Bourgogne oder Côte-de-Beaune. Für den Verbraucher ist es also in Meursault leichter als an anderen Stellen der Côte d’Or, Orts- und Lagennamen voneinander zu unterscheiden. Viele Gemeinden hängen an ihren Namen den ihrer besten Lage an, was dazu führt, dass zum Beispiel der Unterschied zwischen Mazis-Chambertin (einer berühmten Grand-Cru-Lage) und Gevrey-Chambertin (aus beliebiger Lage innerhalb der großen Gemeinde) nicht ohne weiteres klar, aber durchaus gewaltig ist.

Für weitere Verwirrung sorgt die Tatsache, dass infolge des napoleonischen Erbrechts der Weinbergsbesitz von Generation zu Generation immer weiter zersplittert worden ist. Selbst kleinste Weinbergslagen sind unter mehreren Besitzern aufgeteilt. Wenn Sie also einen Wein Ihrer Wahl nach Lage, Ort und Jahrgang bestimmt haben, kann er immer noch von sechs, sieben und mehr verschiedenen Winzern stammen, die sich diese Lage teilen. Die über 27 Hektar der Premier-Cru-Lage Les Perrières befinden sich zur Zeit im Besitz von rund 30 Produzenten, und in ebenso vielen Händen liegt die 16,5 Hektar große Premier-Cru-Parzelle Les Genevrières. Aber längst nicht jeder Produzent bringt aus einer erstklassigen Lage auch einen erstklassigen Wein hervor.

Dennoch ist heute bei den meisten Produzenten die Weinbergspflege vorbildlich. Durch strengen Rebschnitt, das Entfernen von Geiztrieben, also seitlich aus dem Haupttrieb auswachsenden Nebentrieben, und überzähliger Triebe, die der Rebe zu viel Kraft entziehen, wird der Ertrag beschränkt. Immer mehr Betriebe gehen den Weg des naturnahen oder des biologischen Weinbaus. Selektive Handlese und schonendes Pressen sind ebenso wie die Vergärung in – zum Teil neuen – Eichenfässern (*bâttonage*), malolaktische Gärung und mehrmonatiger Fassausbau weitere wichtige Stationen auf dem Weg zu einem typischen Meursault.

Der Schlüssel zum Einkauf eines guten Meursaults liegt im Wissen um die seriösen und zuverlässigen Erzeuger. Es ist letztlich der Mensch, der die natürlichen Potenziale so behandeln muss, dass ein möglichst schmackhafter und faszinierender Wein entstehen kann. Doch gerade in dieser Hinsicht herrschen große Unterschiede. Die lang anhaltende Phase des Booms in den 1970er und 1980er Jahren hat so manchen Produzenten zu großzügiger Handhabung des Rebschnitts und zu allzu hohen Erträgen verleitet. Auch wenn man heute noch gelegentlich auf dünne und nichtssagende Weine trifft, so hat sich das durchschnittliche Qualitätsniveau doch insgesamt wieder auf erfreuliche Höhen entwickelt.

Zum Essen

Jakobsmuscheln in Sahnesauce, Hummer, Taschenkrebssoufflé, Hähnchen mit Trüffeln, Spargel mit Sauce Hollandaise, Gerichte mit Nusssaucen

Empfehlenswerte Vertreter

Robert Ampeau, Michel Bouzereau, Coche-Dury, Comtes Lafon, Jacques Prieur, François Jobard, Pierre Morey, Rougeot, Guy Roulot

Zum Weiterprobieren

Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Pouilly-Fuissé, Chardonnay aus Kalifornien (Carneros, Napa Valley), Australien (Adelaide Hills) und Neuseeland (Martinborough)

Preise: 3 – 5

10 Sancerre

Der Sancerre ist einer der berühmtesten Weißweine Frankreichs. Seinen Namen hat er vom gleichnamigen Ort an der oberen Loire inmitten einer wundervollen Hügellandschaft etwa 40 Kilometer nordöstlich von Bourges. Neben Sancerre sind die Gemeinden Cosne (als einzige Gemeinde auf der orografisch rechten Seite der Loire), Sainte-Gemme, Sury-en-Vaux, Verdigny, Chavignol, Ménetou-Ratel, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Montigny, Veaugues, Vinon und Thauvenay in der Appellation (AOC) Sancerre zugelassen.

Noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts produzierte man in Sancerre vorwiegend schlanken, leicht zu trinkenden Rotwein aus den Sorten Pinot Noir und Gamay, während Weißwein – damals aus der Rebsorte Chasselas produziert – vergleichsweise selten war. Seither hat sich im Gebiet einiges verändert: Der Anteil der roten Trauben am gesamten Rebbestand ist drastisch zurückgegangen und nimmt heute weniger als ein Viertel der bestockten Fläche ein. Wenngleich beim roten Sancerre noch immer der Typus des leichten, unkomplizierten Alltagsweins vorherrscht, hat es doch seit etwa Mitte der 1990er Jahre einen beeindruckenden Qualitätssprung gegeben. Erzeuger wie Alphonse Mellot, Vincent Pinard und die Vacherons haben sich auf der Basis niedriger Erträge daran gemacht, seriösen, feinen, gehaltvollen und alterungsfähigen Pinot Noir zu keltern, der mehr Beachtung verdient, als ihm gegenwärtig zuteil wird.

Der Löwenanteil des Rebbestandes entfällt heute im Gebiet jedoch auf Sauvignon Blanc. In der Appellation sind etwa 2 100 Hektar mit dieser Sorte bepflanzt. Im Gegensatz zur Stilistik der Sauvignon-

Blanc-Weine aus der Neuen Welt präsentiert sich der Sancerre deutlich dezenter und weniger extrovertiert. Er besitzt wunderbar kristallklare, reine Aromen, angereichert mit einem Hauch Mineralität, einer Prise Pampelmuse und Stachelbeere und einer sanften Andeutung der Düfte von frisch geschnittenem Gras, Schafgabe, Nesseln, Spargel und den Blättern schwarzer Johannisbeeren. Die aromatische Kraft des Sauvignon Blanc wird nirgendwo sonst so kühl und zurückhaltend interpretiert wie hier. Auch am Gaumen setzt sich die kühle, erfrischende Gangart fort – immer geprägt von einer lebhaften Säure, moderatem Alkoholgehalt und mittlerem Körper.

Diese generelle Stilistik variiert je nach Herkunft und Vinifizierungsart. Drei unterschiedliche Bodentypen müssen im Gebiet unterschieden werden. Im Westen (nahe Menetou-Salon) liegen an zum Teil recht steilen Hängen die *Terres Blanches*, die so genannten „weißen Böden“, die aus einem Gemisch aus Ton und Kalkstein bestehen. Diese Formation ähnelt der von Chablis und ergibt die besten, kraftvollsten, reifungsbedürftigsten und entwicklungsfähigsten Sancerre. Auf diesen Bereich entfallen etwa 40 Prozent der Appellation sowie einige der bekanntesten und angesehensten Lagen im Gebiet: Le Clos de la Poussie oberhalb von Bué sowie Les Monts Damnés und Côte de Beaujeu, beide oberhalb von Chavignol.

Weitere 40 Prozent der bestockten Fläche finden sich im mittleren Teil des Gebiets auf stark kies- und kalkhaltigen Böden. Die Bodenauflage ist hier teilweise so dünn, dass die Rebstöcke ihre Wurzeln direkt in den felsigen Untergrund treiben müssen. Von hier kommen feine, aber weniger konzentrierte und langlebige Sancerre. Sie sind stets sehr aromatisch und bereits früh trinkreif. Im Osten, in der Nähe der Städte Sancerre, St-Satur, Ménétréol-sous-Sancerre und Thauvenay ist der Boden reich an Feuerstein. Die Weine sind hier sehr mineralisch, nicht selten auch rauchig und ausgesprochen langlebig.

Das Klima in der Gegend um Sancerre ist kontinental geprägt. Die Winter sind kalt und die Weinberge im Frühjahr stark frostgefährdet. Einzig die Nähe der Loire und der angrenzende Wald sowie der Anbau in Steillagen an günstig gelegenen Stellen ermöglichen durch ihre mildernden Einflüsse den Weinbau. Anfang der 1990er Jahre wurde in vielen Betrieben die Kellertechnik komplett auf temperaturgesteuerte Edelstahltanks umgestellt. Bei niedriger Gärtemperatur bleiben die subtilen Aromastoffe erhalten. Gleichzeitig ist aber auch die Zahl der im Barriquefass vergorenen und ausgebauten Produkte angestiegen. Das Resultat ist dann ein aromatisch und geschmacklich mächtigerer

Sancerre, zwar reich und beeindruckend, aber weniger subtil und authentisch.

Leider ist das Image des Sancerre in den vergangenen zwei Jahrzehnten durch Überproduktion und mangelndes Qualitätsbewusstsein arg in Misskredit geraten, und es zeigt sich, dass die Wege aus solchen Reputationskrisen lang und beschwerlich sind. Dank der Vorbildfunktion renommierter Erzeuger wie Jean-Marie Bourgeois, Alphonse Mellot, Jean-Max Roger und der Familie Vacheron findet jedoch zurzeit ein Umdenken im Gebiet statt. Vor allem die Weinbergsarbeit wird einer kritischen Neubewertung unterzogen. Die Erträge werden reduziert, und immer mehr Winzer verzichten auf den Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln und setzen stattdessen auf biologischen, ja zum Teil sogar auf bio-dynamischen Weinbau. Insider prognostizieren, dass die konventionelle Bewirtschaftung der Weinberge spätestens in 20 Jahren gänzlich von der Bildfläche verschwunden sein wird. Anders als früher scheinen die Winzer an einem Strang zu ziehen und zu begreifen, dass die Appellation nur dann eine Zukunftschance hat, wenn nach außen eine gemeinsame Identität kommuniziert werden kann.

Zum Essen

Rucola- und Tomatensalat, Krusten- und Schalentiere, See- und Süßwasserfisch, Spargel, Ziegenkäse, Crottin de Chavignol

Empfehlenswerte Vertreter

Chavignol: Henri Bourgeois
Bué: Lucien Crochet, Vincent Pinard, Jean-Max Roger, François Crochet
Verdign: Fournier, Didier Raimbault
Sancerre: Domaine Fouassier, Alphonse Mellot, Joseph Mellot, Vacheron
Sury-en-Vaux: Matthias Roblin, Philippe Raimbault

Zum Weiterprobieren

Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Sauvignon Blanc aus anderen Weltgegenden

Preise: 2–3

Savennières

11

Ein Savennières präsentiert sich optisch in einem intensiven, grünlich schimmernden Goldgelb, das sich mit der Zeit in ein Antikgold mit bernsteinfarbenem Schimmer verwandelt. Sein Aroma ist intensiv und komplex, in den ersten Jahren manchmal ein wenig verschlossen und düster. Es finden sich Noten von Lindenblüten, Anis, Pampelmuse, Birne, Honig und Quittenbrot. Von einer starken Mineralität geprägt entwickelt das Bouquet mit der Zeit Noten von Nüssen, milden Gewürzen, kandierten Früchten (Pampelmuse, Zitrone) und manchmal auch nasser Wolle.

Der Gaumenauftritt ist trocken, aber üppig und enorm konzentriert und dank einer erfrischenden Säure niemals übermächtig. Diese Mischung ist wie ein tänzelndes Spiel zwischen den weichen Rundungen der Fülle und den straffen, festen Merkmalen der Frische und Vitalität. Seine eigentliche Faszination entwickelt ein Savennières jedoch erst mit zunehmender Reife, wenn er seine jugendliche Vitalität abstreift und sich allmählich die ganze Harmonie und Vollkommenheit eines in Würde gereiften Weins einstellen.

Gemessen an seiner außergewöhnlichen Klasse ist der Savennières vergleichsweise unbekannt. Das war schon einmal anders. So gab es eine Zeit, da sein guter Ruf zahlreiche begüterte Familien aus Paris oder Angers veranlasste, Weinberge im Anbaugebiet zu erwerben und darauf Ferienresidenzen zu errichten. Im frühen 19. Jahrhundert erzielte der Wein von Savennières erstaunliche Preise, und Joséphine Bonaparte galt als eine seiner berühmten Verehrerinnen. Aber dann ist es ihm wie vielen anderen gefeierten Weinen ergangen: Er kam aus der Mode, und der Rebbestand erreichte Anfang der 1980er Jahre mit 60 Hektar einen historischen Tiefstand. Heute stehen wieder 140 Hektar im Ertrag, aber auch das ist nicht viel, wenn man bedenkt, dass diese Fläche von so manchem großen Bordeaux-Château allein bewirtschaftet wird.

Die Chenin-Blanc-Reben für den Savennières wachsen am hohen Nordufer der Loire auf den nach Süden ausgerichteten Schieferhängen südwestlich der Stadt Angers, vereinzelt aber auch in Seitentälern, die im rechten Winkel zum Fluss führen. Diese Täler werden *coulées* genannt – das bekannteste ist das berühmte Coulée de Serrant.

Die Weinberge umfassen Lagen in drei Gemeinden: Von Osten nach Westen sind dies zunächst die beiden Ortschaften Epiré und Sa-

vennières mit den besten Lagen sowie die weiter westlich gelegene Gemeinde La Possonnières. Die Böden bestehen überwiegend aus Schiefer, wenngleich die Oberböden auch Elemente von Quarz, Sandstein und Löss enthalten. An manchen Stellen befinden sich große Steine, die im kühlen Klima tagsüber die Sonnenwärme speichern und diese nachts an den Rebstock abgeben und so Wachstum und Reife beschleunigen.

Savennières verfügt über zwei Sub-Appellationen. Da ist zunächst die 16 Hektar große Cru-Lage Roche aux Moines, die aufgrund eines besonderen Mikroklimas über allerbeste Reifungsbedingen verfügt und unter folgenden Betrieben aufgeteilt ist: Domaine aux Moines, Château de Chambureau und Clos de la Coulée de Serrant. Die zweite, bekanntere Cru-Lage ist der 6 Hektar große Coulée de Serrant, der sich im Alleinbesitz von Nicolas Joly befindet.

Die klassische Stilistik eines Savennières von guter Qualität findet sich vor allem in den Abfüllungen von Château d'Epiré, Domaine du Closel und Domaine aux Moines. Ihre Weine werden im Edelstahltank vergoren, und wenn doch einmal Holz ins Spiel kommt, handelt es sich um größere und gebrauchte Fässer, nicht um Barriques. Holzwürze ist hier ebenso unerwünscht wie buttrige Noten, die meist mit der malolaktischen Gärung einhergehen.

Doch seit Mitte der 1990er Jahre scheint dieser stilistische Konsens immer öfter infrage gestellt oder gar aufgekündigt zu werden. Winzer wie Pierre Soulez vertreten seither ganz offen die Auffassung, dass der Markt nach runderen und früher trinkreifen Weinen verlangt, weshalb er später erntet und so alkoholreichere und säureärmere Weine erzeugt. Auch begrüßt er den biologischen Säureabbau und sorgt darüber hinaus durch längeren Ausbau auf den Feinhefen dafür, dass die Weine reifer und harmonischer auf die Flasche und in den Handel gelangen. Damit seine Weine die längeren Lagerzeiten auch in den heißen Sommermonaten schadlos überstehen, hat er seinen Keller mit einer Klimaanlage ausgestattet.

So steht nun – wie zurzeit auch in vielen anderen Regionen vor allem der Alten Welt – in Savennières die Frage der Typizität ganz oben auf der Agenda. Vorerst müssen die Liebhaber dieser einzigartigen und eigenwilligen Kreszenzen mit einer gewissen stilistischen Vielfalt rechnen, was sicherlich die Auswahl nicht immer erleichtert, aber letztlich doch auch interessanter gestaltet. Und der in Gang gekommene Wettbewerb um die bestmögliche Interpretation der natürlichen Gegebenheiten im Gebiet hat nicht zuletzt

auch zu enormen Anstrengungen und in der Folge zu einem deutlichen Anstieg der durchschnittlichen Weinqualität geführt. Das ist die vielleicht beste Nachricht: Savennières war noch nie so gut wie heute.

Die wohl beeindruckendste Konsequenz auf der Suche nach dem authentischen Savennières legt Nicolas Joly auf seinem Clos de la Coulée de Serrant an den Tag. Jahr für Jahr geht es ihm aufs Neue darum, Weine zu erzeugen, denen man mit allen Sinnen unverkennbar anmerkt, dass sie Produkte dieser Region sind. Nicht Top-Qualität allein ist sein Ziel, sondern vielleicht mehr noch unverwechselbare Einmaligkeit. Er sagt: „Weinqualität allein spricht unsere Geschmacksnerven an, Typizität hingegen lässt uns eine Weinlandschaft spüren." Nicolas Joly, der charismatische Vordenker des biologisch-dynamischen Weinbaus in Frankreich, erzeugt seit 1980 ohne jeglichen Einsatz von Pestiziden oder sonstiger chemischer Produkte von über 70 Jahre alten Chenin-Blanc-Reben einen unvergleichlichen, eben terroirgeprägten Savennières mit einer immensen Komplexität und einer kaum fassbaren Aromenvielfalt, der zu seinem Verständnis wie kein zweiter Wein den ganzen Menschen und nicht nur dessen Nase oder Zunge fordert.

Nach mehrfachen selektiven Lesedurchgängen wird der Wein im Keller von Nicolas Joly ohne jegliche Manipulation und so schonend wie möglich vinifiziert. Auf das Vorklären, also das Absetzenlassen des frisch gepressten Mostes, wird ebenso verzichtet wie auf Reinzuchthefen, Schönung, Temperaturkontrolle während des Gärvorgangs und neues Eichenholz. Im Gegenzug findet eine langsame Reifung in gebrauchten Barriquefässern statt. So entsteht ein ungemein üppiges, fülliges, dennoch elegantes und charakterstarkes Gewächs mit seidiger Textur, feinster Säurestruktur und einem enormen Alterungspotenzial.

So klein die jährliche Produktionsmenge und so herausfordernd und anspruchsvoll die Weine der Appellation Savennières auch immer sein mögen, sie halten außergewöhnliche Begegnungen vor allem für all jene bereit, die Weine mit Persönlichkeit und Individualität zu schätzen wissen. Es sind – wie die Einheimischen nicht unbescheiden feststellen – intellektuelle Gewächse, die gelegentlich mehrere Stunden Sauerstoffkontakt in der Dekantierkaraffe verlangen, bevor sie ihren ganzen Reichtum preisgeben.

Zum Essen
zart gewürzter Fisch wie Forelle in Sahnesauce, Huhn, Ziegenkäse-Soufflé

Empfehlenswerte Vertreter
Château Pierre Bise, Domaine des Baumard, Domaine Pierre Soulez, Domaine Eric Morgat, Domaine Laureau, Moulin de Chavigné, Coulée de Serrant

Zum Weiterprobieren
Vouvrey und andere Chenin Blancs von der Loire, Chenin Blanc aus Südafrika

Preise: 2 – 5

12 Graves

Es ist eine der größten Ironien der Weinwelt, dass Bordeaux – besonders das Gebiet Graves südlich der Stadt Bordeaux – momentan die feinsten trockenen Weißweine in seiner Geschichte erzeugt und dennoch kaum ein Markt für diese Produkte besteht. Im Gegensatz zu den eigenwilligen, meist überschwefelten Weinen der Vergangenheit präsentieren sich die besten weißen Graves heute ungemein sauber, fruchtig, erfrischend und sehr lebendig. Sie sind ausgestattet mit jener unverkennbaren Eleganz, die alle großen französischen Weine auszeichnet.

Ebenso wie die Rotweine des Gebietes werden auch die weißen Graves nicht rebsortenrein, sondern als Cuvée vinifiziert. Dabei sorgt auf der einen Seite die Sémillon-Traube für Substanz, Konzentration und die Fähigkeit, sich in der Flasche mit Qualitätszugewinn zu entwickeln. Sauvignon Blanc auf der anderen Seite bringt elektrisierende Frische, Säure und Vitalität ein und lässt die Weine auch schon in ihrer Jugend attraktiv erscheinen. Das schlägt sich auch in folgender Beobachtung nieder: Junge weiße Graves verkörpern in erster Linie die Charaktereigenschaften des Sauvignon Blanc mit dessen typischer Frische und Säurebetontheit sowie einer Aromenpalette, die an frisch geschnittenes Gras, Holunderblüten und Stachelbeere erinnert. Mit zunehmender Flaschenreife setzen sich dann die Merkmale der Sémil-

lon-Traube immer mehr durch, die Weine werden weicher und runder und erinnern im Aroma an Feigen, Nektarinen, Grapefruit und Honig, aber auch an Wachs und Lanolin.

Die feinsten Graves kommen aus dem nördlichen Teil des Gebiets, der im Jahre 1987 unter dem Namen Pessac-Léognan zu einer eigenen Appellation zusammengefasst wurde. Hier entstehen in der Spitze Weine, die den besten weißen Burgundern hinsichtlich Körperreichtum, Geschmackstiefe und Alterungsfähigkeit das Wasser reichen können. Auch sie brauchen Zeit, bevor sie all ihre Feinheiten offenbaren. Trinkt man sie zu jung, wenn die Integration von Frucht und Neuholzwürze noch nicht abgeschlossen ist, präsentieren sich viele dieser Weine unharmonisch und wenig attraktiv. Erst mit zunehmender Reife werden sie reicher, runder und harmonischer und entwickeln dabei sehr viel geschmackliche Tiefe und Komplexität.

Früher waren es die Weine aus Graves, die zuerst im Raum Bordeaux in großem Stil erzeugt und exportiert wurden. So wurden Fässer mit Graves-Wein schon während der englischen Herrschaft über die Region zwischen 1152 und 1453 nach England verschifft. Und auch die Amerikaner, allen voran Thomas Jefferson, waren überzeugt, dass die Weine von Graves die besten aus Bordeaux seien. Die Zeiten haben sich gewandelt, und keine Weinbauregion in Bordeaux hat im buchstäblichen wie im übertragenen Sinn inzwischen so viel Boden verloren wie Graves.

Den Namen hat dieses südlich der Stadt Bordeaux gelegene Gebiet von seinem kieshaltigen Boden („Kiesel" heißt im Französischen *gravier*), den Spuren der Eiszeitgletscher, der für beste Drainage, Wärmespeicherung, tiefe Wurzelung und gezügelte Wuchskraft sorgt und sich sensorisch im Wein durch mineralische und erdige Noten bemerkbar macht – alles Faktoren, die der Weinqualität zuträglich sind. Das Klima ist im Graves-Gebiet ausgesprochen mild, vor allem weil die Wälder von Les Landes den Weinbergen Schutz gegen die starken Meereswinde gewähren und zugleich zur Mäßigung der Sommertemperaturen beitragen. Unter allen Anbaugebieten des Bordeauxraumes beginnt man hier mit der Lese meist am frühesten, manchmal schon Ende August.

Die Region unterscheidet sich grundsätzlich von den übrigen, meist ländlich geprägten Weinbaubereichen in Bordeaux. Dem Touristen scheint es, als liegen die nördlichen Ausläufer des Gebiets noch mitten in der Großstadt Bordeaux – es handelt sich um die dicht besiedelten, südlichen Vororte Talence und Pessac mit ihren modernen

Hochhäusern, eine vorwiegend von einfachen Bürgern und Studenten der Universität Bordeaux bewohnte Gegend. Die bedeutendsten und renommiertesten Weingüter hier – Haut-Brion, La Mission-Haut-Brion und Pape-Clement – sind zugleich die besten der ganzen Region, doch seit einiger Zeit müssen sie verstärkt gegen die wachsende Stadt ankämpfen. Dem Besucher dieser Weingüter bietet sich ein geräuschvoller Kontrast zu der stillen, ländlichen Umgebung im Medoc, in Pomerol oder in St-Emilion.

Die Vinifikation der trockenen Graves und Pessac-Léognan geschieht heute auf einem technisch sehr viel höheren Niveau als noch vor 20 Jahren. Es gelingt mittlerweile sehr viel besser, die aromatischen Qualitäten des Sauvignon Blanc herauszuarbeiten. Dazu haben wesentlich das Verfahren der kühlen Gärung und die längere Einmaischung der Traubenschalen beigetragen. Die Resultate sind interessantere, frischere und fruchtigere Weine – selbst von weniger berühmten Lagen –, und das alles gelegentlich sogar zu geringeren Preisen.

Der Weinstil wird freilich auch dadurch beeinflusst, ob Gärung und Ausbau in Stahltanks oder Eichenfässern erfolgen. In beiden Fällen muss der Kellermeister sorgfältig auf die Vermeidung von Oxidation achten. Dies geschieht am leichtesten durch Behandlung mit dem oxidationshemmenden Mittel Schwefeldioxid. Die Klärung der meisten hochklassigen Weißweine im Gebiet erfolgt in den Wochen nach Abschluss der alkoholischen Gärung durch einfaches Absetzen (*débourbage)*. Kommerzieller orientierte Erzeuger verwenden eine Zentrifuge oder filtrieren den Wein, um ihn schnell zu klären. Das traditionelle Verfahren der *débourbage* gewährleistet meiner Ansicht nach jedoch die Entstehung komplexerer und interessanterer Weine.

Eine weitere wichtige Entscheidung mit Auswirkungen auf den Stil des weißen Graves ist die, ob man eine malolaktische Säureumwandlung zulassen will oder nicht. Sie kann nämlich durch Erwärmen der Gärbehälter in Gang gesetzt werden und verwandelt dann die schärfere Apfelsäure in die mildere, sanftere Milchsäure. Weiße Burgunder werden üblicherweise einer malolaktische Säureumwandlung unterzogen, bei den meisten Bordeaux-Weißweinen wird sie jedoch durch Schwefelung unterbunden.

Die Flaschenfüllung erfolgt im Falle der einfacheren Weine innerhalb von drei bis sechs Monaten nach der Lese, vor allem wenn Frische und Spritzigkeit betont werden sollen. Weißweine, die für eine längere Lebensdauer und weitere Entfaltung gedacht sind, reifen da-

gegen oft einen bis mehrere Monate lang in neuen Eichenfässern. Zeitweise wurde auch im Graves-Gebiet der Einsatz dieser Fässer übertrieben und kam einer Mode gleich. Mittlerweile ist jedoch sowohl der Anteil an Weinen aus neuen Barriques als auch der Toastungsgrad der Hölzer deutlich zurückgegangen. Viele Produzenten schönen und filtrieren ihre Weine zudem bei der Abfüllung; Weine wie Château de Fieuzal, Laville-Haut-Brion, Haut-Brion-Blanc und Domaine de Chevalier werden dabei mit besonderer Schonung behandelt, um ihnen nichts von ihrer aromatischen Komplexität und ihrer Geschmackstiefe zu nehmen.

Nicht zuletzt hat natürlich auch der Rebsortenverschnitt einen großen Einfluss auf das stilistische Profil der weißen Graves-Weine. Mit der bemerkenswerten Ausnahme des Weins von Laville Haut-Brion, bei dem Sémillon (über 70 Prozent) vorherrscht, sind die meisten Pessac-Léognan-Weine von Sauvignon Blanc dominiert. Interessant ist jedoch, dass die fertigen Produkte selten die für Sauvignon typischen Merkmale aufweisen, weder die tropischen Fruchtaromen der Neuseeländer noch die kreidige, stachelbeerige Art der Loire-Vertreter. Selbst hundertprozentige Sauvignons entwickeln Honig- und Wachsnoten, die doch – zumindest theoretisch – dem Sémillon vorbehalten sind. Vielleicht also ist es der gut entwässernde Kiesboden, der den Weinen ihre typische Art verleiht.

Die zwei großen Klassiker, die stets höchste Qualität ohne Rücksicht auf geschmackliche Moden und kellertechnische Trends produzieren, sind Haut-Brion (60 Prozent Sémillon, 40 Prozent Sauvignon Blanc; 70 bis 100 Prozent neues Holz) und Laville-Haut-Brion (70 Prozent Sémillon, 30 Prozent Sauvignon Blanc, manchmal ein wenig Muscadelle; 40 bis 50 Prozent neues Holz). Beide Güter befinden sich seit 1983 im Besitz der gleichen Domaine Clarence Dillon. Terroirunterschiede und der höhere Sémillon-Anteil verleihen dem Laville ein wenig mehr Gewicht. Die Quantitäten sind in beiden Fällen klein. Haut-Brion produziert auf 2,7 Hektar etwa durchschnittlich 900 Kisten, Laville auf 3,7 Hektar etwa 1 100 Kisten. Diese Weine sind immer fassvergoren und weisen in guten Jahren ein Alterungspotenzial von mehr als 50 Jahren auf. Ihre Konzentration und Komplexität erinnern an einen großen Montrachet.

Nur noch der Wein der Domaine de Chevalier (70 Prozent Sauvignon, 30 Prozent Sémillon; 30 Prozent neues Holz; 2 000 Kisten) reicht an die Güte des Spitzenduos heran. Olivier Bernard keltert knochentrockenen, mittelgewichtigen Pessac-Léognan, der sich in den ersten

Jahren nach seiner Flaschenfüllung oft wenig bemerkenswert präsentiert, der jedoch mit zunehmender Lagerung zu unvergleichlich subtiler und komplexer Art heranreift. Vor seinem zehnten Geburtstag sollte man auf jeden Fall der Versuchung widerstehen, eine Flasche dieses aristokratischen Weißweins zu öffnen.

Unter den anderen Produzenten von Pessac-Léognan ist das Château Carbonnieux der bei weitem größte und liefert heute – nach zuvor weniger glorreichen Jahrzehnten – sehr zuverlässig köstlichen Wein. Unter der Regie von André Lurton kommen seit 1985 auch von den Châteaux Fieuzal, La Louvière und Couhins-Lurton exzellente Gewächse.

Was haben diese Weine den Verbrauchern von heute anzubieten? Die Antwort lautet vor allem: Klasse und Vielseitigkeit. Sie sind in der Lage, die verschiedensten Speisen und Gerichte zu begleiten, besonders jene mit orientalischem oder südländisch-würzigem Geschmack, der normalerweise Weine auf Chardonnay-Basis zerstört. Und es entspricht einer verbreiteten Erfahrung, dass viele Menschen diese Weine mögen, wenn sie sie erst einmal im Glas haben. Das Problem ist nur, dass man ihnen selten begegnet und sie selbst in guten Restaurants und Fachgeschäften kaum zu finden sind.

Zum Essen

Meeres- und Süßwasserfisch mit üppig-würzigen Saucen, Muschelragout mit Sahne, orientalisch-würzige Gerichte

Empfehlenswerte Vertreter

Haut-Brion, Laville Haut-Brion, Domaine de Chevalier, Couhins-Lurton, Coucheroy, Cruzeau, Fieuzal, La Mission-Haut-Brion, Rochemorin, La Louvière, Smith-Haut-Lafitte, Carbonnieux, Malartic-Lagravière, Latour Martillac, Rahoul

Zum Weiterprobieren

Cuvées aus Sauvignon Blanc und Sémillon (zum Beispiel Hawke's Bay, Neuseeland), Hunter Valley Sémillon, Montrachet

Preise : 2 – 5

Hermitage

Der Hermitage ist einer der außergewöhnlichsten und rarsten Weißweine der Welt. Seine stilistische Performance passt weder in eine der gängigen Kategorien, noch kommt seine Art irgendeinem anderen Weißwein überhaupt nahe. Schon optisch präsentiert er sich königlich, gekleidet in eine strahlend goldgelbe Robe. In der Nase ist er geprägt von einer eigenwilligen Aromenpalette mit zunächst dezenten Noten, die vor allem an Pfirsiche, Aprikosen und Quitten erinnern, bevor dann mit zunehmender Reife der typische Nusston, aber auch Geißblatt- und Jasminduft, Akazienhonig und Kräutertee stärker hervortreten. Sein Körperbau ist für einen Weißwein ungemein opulent und üppig, dennoch verfügen die Besten über so viel erfrischende Säure und Vitalität, dass genügend Spannkraft bewahrt wird und deshalb selten der Eindruck von übermäßiger Schwere entsteht. Die besten Vertreter sind ungemein alterungsfähige Weine, die von Jahr zu Jahr an Eleganz und Feinheit zulegen und nicht selten drei Jahrzehnte prächtig überstehen.

Die Trauben für den Hermitage wachsen an den steilen Hängen des gleichnamigen Berges am linken Rhôneufer eine knappe Autostude südlich von Lyon. Das Gebiet gehörte früher einmal zum Massif Central, bis der Fluss es abschnitt. Die besseren Lagen im Westen des insgesamt 135 Hektar großen Anbaugebietes sind der Rhône zugewandt und haben eine südliche Ausrichtung. Der Boden besteht hier aus Granit, die Weinberge sind terrassenförmig angelegt. Die Rebanlagen im östlichen Teil des Hanges stehen auf Sand und Kalkstein.

Die gewaltige Bergkuppe des Hermitage, der an einer scharfen Biegung der Rhône in den Himmel ragt, bietet einen beeindruckenden Anblick. Besucher, die zum ersten Mal nach Tain l'Hermitage kommen, sind gut beraten, den atemberaubenden Blick auf die Weinberge und die drei großen Hügel von Hermitage von der Stadt Tournon auf der anderen Seite des Flusses aus zu genießen. Das Erklimmen der Anhöhe wäre allerdings die mutigere Variante. Spätestens beim Anstieg wird dann klar, wie mühsam die Bewirtschaftung der Weinbergslagen sein muss.

Hermitage blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. John Livingstone-Learmonth stellt in seinem ausgezeichneten Buch über die Weine der Rhône fest, dass die ersten Weinstöcke um 500 vor Christus von den Griechen nach Hermitage gebracht wurden. Nach

einer häufig zitierten Legende über diesen berühmten Berg suchte der Kreuzritter Gaspard de Sterimberg, der in den Glaubenskriegen des 13. Jahrhunderts verwundet worden war, Zuflucht auf dem Gipfel und baute dort eine Kapelle, in der er fortan in selbst auferlegter Einsamkeit lebte.

Es war ein Amerikaner, der die Weine des Hermitage zum ersten Mal in seinen Schriften erwähnte: Thomas Jefferson besuchte Tain l'Hermitage im Frühjahr 1787, während seiner Zeit als amerikanischer Botschafter in Frankreich. Wie James M. Gabler in seinem Buch *Passions. The Wines and Travels of Thomas Jefferson* schreibt, wurde der weiße Hermitage neben dem Champagner damals zu den besten Weißweinen Frankreichs gezählt. In seinem Tagebuch vermerkte Jefferson, er bringe dem weißen Hermitage eine solche Hochachtung entgegen, dass er ihn als „ausnahmslos besten Wein der Welt" bezeichnen würde – und erwarb 550 Flaschen von diesem Tropfen.

Damals war er Frankreichs teuerster Wein und erzielte höhere Preise als Bordeaux-Weine so berühmter Weingüter wie Lafite-Rothschild und Haut-Brion. Später wurde der Hermitage – wie fast jede Appellation der nördlichen Rhône – von der Reblaus verwüstet und musste im 20. Jahrhundert durch die beiden Weltkriege und die globale Wirtschaftskrise der 1930er Jahre schwere Rückschläge hinnehmen. Noch vor etwa 15 Jahren war der Hermitage einer der am stärksten unterbewerteten Weine der Welt. Dies trifft heute nicht mehr zu, denn seitdem hat sich das Interesse für hochwertige Weine explosionsartig entwickelt. Am Anfang des 21. Jahrhunderts hat der Hermitage bereits Kultstatus erlangt. Gleichwohl ist ein großer Wein aus dieser Appellation trotz der erheblichen Preissteigerungen immer noch für den halben Preis eines Grand Cru aus Burgund zu haben.

Die unterschiedlichen Böden haben zu einer Einteilung in rund 20 Einzellagen geführt. Diese werden aber nur selten auf dem Etikett angegeben, da Hermitage-Weine typischerweise Cuvées aus mehreren Lagen sind. Die für Weißweine wichtigsten Lagen sind Le Méal, L'Hermite, Racoule und Les Murets.

Im nördlichen Rhônetal mischen sich kontinentales und mediterranes Klima. Letzteres übt am Hermitage einen stärkeren Einfluss aus als weiter nördlich an der Côte-Rôtie. Dazu kommt sein äußerst günstiges Mikroklima: Der Hermitage bietet eine ideale Südausrichtung bei gleichzeitigem Schutz vor kalten Nordwinden. Die Niederschläge

sind ausreichend, mitunter aber sehr heftig, weshalb ein aufwendiges System von Drainagen angelegt wurde.

Weißer Hermitage wird gewöhnlich aus der Rebsorte Marsanne bereitet. Wenn Marsanne Charakter bekommen soll, braucht sie den richtigen Ort und muss sorgfältig verarbeitet werden. In zu warmen Klimaten wird der Wein saft- und kraftlos, in zu kühlen bleibt er unreif und flach. Vor allem darf die Sorte nicht zu große Erträge bringen, sonst wird der Wein, der aus ihr gekeltert wird, neutral und profillos. Wichtig ist auch der Erntezeitpunkt, denn nur wer die Trauben voll ausreifen lässt, bekommt harmonische, wenngleich alkoholreiche Weine mit gutem Lagerpotenzial.

Roussanne, die zweite weiße Sorte im Gebiet, ist noch immer relativ wenig verbreitet. Sie gilt zwar als hochwertig, doch fürchten viele Erzeuger ihre Tendenz zu schneller Oxidation. Die Anhänger der Traube schätzen ihr Aroma und die Finesse, die sie einem Verschnitt gibt. Sie bringt Säure ein und begünstigt damit die Alterungsfähigkeit des Hermitage. Es scheint so, als ob der Anteil der Sorte Roussanne zukünftig ansteigen könnte – zumindest legt das Verhalten einiger führender Produzenten diese Prognose nahe.

Ähnlich wie in vielen anderen Anbaugebieten der Welt besteht auch in der Appellation Hermitage kein Konsens, mit welchen kellertechnischen Methoden und Verfahren die besten Resultate zu erzielen sind. Dies betrifft die Wahl der Gärbehälter ebenso wie die Verwendung von Reinzuchthefen, den biologischen Säureabbau, die Praxis des Hefesatzaufrührens (Aufrühren des verbliebenen Hefesatzes nach dem Gärprozess), die Ausbauzeit und das Schönen und Filtern vor der endgültigen Flaschenfüllung. Verwendet man mehr als nur einen Hauch Eiche, macht man ihrer Persönlichkeit den Garaus. Doch das haben die Erzeuger im Gebiet längst erkannt und üben hier kellertechnische Zurückhaltung.

Die meisten Hermitage trinken sich bereits in ihrer Jugend recht angenehm. Doch nach zwei bis drei Jahren nach ihrer Abfüllung machen sie eine „verschlossene“ Phase durch, die durchaus ein paar Jahre andauern kann und während der sie oft flach und unangenehm schmecken. Aber nach spätestens zehn Jahren tauchen sie wieder auf – dunkler, vielschichtiger, von ölig-gewichtiger Art, mit Nuss- und Quittenaromen und einer unvorstellbaren Feinheit.

Zum Essen
allerlei Trüffelgerichte, Wildgeflügel

Empfehlenswerte Vertreter
Chapoutier, Marc Sorrel, Ferraton, Jean-Louis Chave, du Colombier, Paul Jaboulet Ainé

Zum Weiterprobieren
Crozes-Hermitage, Côte-du-Rhône, Côte Rôtie, australische Shiraz

Preise: 3–5

Die Vergnügten – Weißweine zum ausgelassenen Feiern

14

Roero Arneis

Der Roero Arneis ist ein ungemein freundlicher, vergnügter Weißwein, der nur in den seltensten Fällen mal jemandem nicht gefällt. Er erfüllt alle Voraussetzungen für einen Schönling oder Dandy, aber in einem durchaus positiven Sinne. Schon sein strahlend strohgelbes Äußeres ist auf den ersten Blick sympathisch. Und wenn erst die Nase ins Spiel kommt, erliegt man ihm völlig: Pure Lebensfreude entsteigt dem Glas. Da finden sich Aromen von Mandeln, Pfirsichen, Reineclauden, Birnen und – wenn etwas neues Holz im Spiel war – Anklänge an Karamell und getrocknete Bananen. Am Gaumen präsentiert er sich über die Maßen charmant, rund und zugänglich. Der Säurelevel liegt meist im unteren Bereich und kann in sehr warmen Jahren auch schon mal zu niedrig ausfallen. Für all jene aber, die fruchtige, säurearme Weine vorziehen, ist Roero Arneis eine rundum gute Empfehlung.

Der Name dieses nordwestitalienischen Weines aus der Region Piemont verweist – wie generell in Italien nicht unüblich – zum einen auf seinen Ursprung (in diesem Fall auf das umgrenzte Gebiet Roero, dem er entstammt), zum anderen auf die verwendete Rebsorte Arneis. Der Name Roero allein auf dem Etikett bezeichnet hingegen einen wundervollen Rotwein aus Nebbiolo-Trauben, der in der Spitze durchaus die Klasse eines Barolo aufweisen kann, aber den Geldbeutel weit weniger strapaziert. Mengenmäßig spielt Arneis heute jedoch eine weitaus größere Rolle in diesem Gebiet.

Diese Weißweinrebe ist schon seit dem 15. Jahrhundert als Renesium in der Gegend nachgewiesen, war aber bis etwa Mitte der 1980er Jahre fast ganz ausgestorben. Ihre Trauben waren gut zum Essen, und in der Weinbereitung leistete diese Sorte zum Mildern des strengen Nebbiolo gute Dienste, weshalb ihm der zweifelhafte Ruf des „Weichmachers“ anhaftete. Wie gering der Arneis geachtet wurde, lässt sich an der Tatsache ermessen, dass er im Weinberg zwischen Nebbiolo-Stöcken gepflanzt wurde, weil seine Trauben früher reifen und so die Wespen und Bienen von den wertvolleren Nebbiolo-Früchten weglocken.

Dass der Arneis nicht für größere Aufgaben vorgesehen war, hatte seine Gründe. Er galt traditionell als ertragsschwach, anfällig für Pilzkrankheiten und Echten Mehltau, er hatte eine Tendenz zur Oxidation und war aromaschwach und säurearm. Erst als man sich der Sorte in den 1980er und 1990er Jahren verstärkt zuwandte, lernte man sie allmählich immer besser kennen und fand Möglichkeiten, ihre Schwächen durch die Wahl der passenden Weinbergslagen und Vinifizierungsmethoden zu kontrollieren oder gar in Stärken zu verwandeln. Ohne diesen Wandel wäre die Sorte Arneis inzwischen sicher verschwunden.

Das Roero liegt mitten im Piemont, also am Fuß der Alpen, die das Land fast umschließen und eine dunkle – im Winter und Frühjahr schimmernd weiße – Linie am Horizont bilden. Von Turin her präsentiert sich das Roero quasi als das Vorzimmer der sehr viel berühmteren Langhe, und der Wein, der hier wächst, ist eine Art Vorgeschmack oder Aperitif auf das, was weiter südlich in meist sehr viel imposanterer Gestalt folgt: Barbera, Barbaresco und Barolo. Von der Abzweigung der Autostrada A21 von Alessandria nach Turin steigt die Staatsstraße 29 kaum merklich an bis zum Tor des Roero in Montà, wo die Szenerie schlagartig wechselt: Das Dorf liegt auf einer Kuppe, und südlich davon breitet sich eine pittoreske Landschaft von kegelförmigen Rundhügeln aus, durchfurcht von tiefen Tobeln, Klüften und waldigen Schluchten. Das Gebiet, nach den einstigen Herren benannt, umfasst 20 Gemeinden, von denen Canale, Castellinaldo, Castagnito, Montà, Vezza und Monticello die wichtigsten sind.

Das Klima im Gebiet ist kontinental, weist aber eine Reihe lokaler Besonderheiten auf. Auf die in den meisten Jahren recht heiße Wachstumsperiode folgen ein nebliger Herbst und ein feuchtkalter Winter. Zur Zeit der Weinlese ragen die Hügel mit kupfern und golden schimmernden Reben aus dem nebelverhangenen Tal des Tanaro hervor. Es ist generell etwas wärmer als in der weiter südlich gelegenen Langhe, daher reifen die Trauben im Roero etwas früher.

Im Roero sind die mit Rebstöcken bepflanzten Hügel weniger hoch, dafür aber oft erheblich steiler als in der Langhe. Zwei Bodentypen lassen sich im Gebiet unterscheiden: Vor allem im nördlichen Teilbereich trifft man auf leichte, nährstoffarme Sandböden, die ungemein duftige, aber eher leichte, weniger körperreiche Weine hervorbringen. Im Süden hingegen entstehen auf schwereren kalkhaltigen Lehmböden konzentriertere, dichtere und zugleich säurereichere Weine. Luigi Bertine erzielt in Monticello d'Alba größte Erfolge mit

seinem Roero Arneis Sorilaria, indem er Trauben verwendet, die zu zwei Dritteln auf kalkhaltigem Lehm und zu einem Drittel auf Sandböden gewachsen sind. Das Resultat ist ein überdurchschnittlich kräftiger, gut strukturierter Wein mit feiner Aromatik und von erstaunlicher Haltbarkeit.

Das erste Exemplar, das mir nach der Renaissance des Roero Arneis in die Finger kam, stammte von dem großen Barbaresco-Winzer Bruno Giacosa. Neben Giacosa brachte dann auch Vietti in kleinen Mengen Weine von dieser Traube heraus, die viel Aufmerksamkeit fanden. Die Brüder Ceretto verliehen dem neuen Wein dann zunächst in Zusammenarbeit mit Cornarea und später von ihrem eigenen Weingut Blangè aus mehr Schwung. Heute ist Arneis die bei weitem wichtigste Rebsorte im Gebiet und wird inzwischen auch in den Langhe-Bergen weiter südlich angepflanzt.

Noch immer werden im Roero unter dem Anreiz hoher Preise die mit Arneis bestockten Anbauflächen ausgebaut. Im Keller wird mittlerweile mit neuen Eichenfässern experimentiert, und wenn es mit dem nötigen Feingefühl geschieht, sind die Resultate auch recht erfreulich. Einige Winzer haben mit Erfolg begonnen, ihre Arneis-Trauben zu leichten und duftigen Schaumweinen zu verarbeiten, andere bringen Passito-Versionen hervor.

Zum Essen

Pasta mit Sahnesaucen, weißer Fisch und Meeresfrüchte, Zwiebelkuchen

Empfehlenswerte Vertreter

Malvirà, Bertini, Cornarea, Almondo, Serafino, Malabaila di Canale, Rabino, Tenuta Carretta, Teo Costa, Correggia, Deltetto; außerhalb der DOC Giacosa, Vietti und Gianni Voerzio

Zum Weiterprobieren

Arneis aus anderen Gebieten, Viognier aus dem Languedoc, Albariño

Preise: 1–3

15 Verdicchio dei Castelli di Jesi

Verdicchio ist eine der ältesten Rebsorten Italiens, und nicht wenige sind der festen Überzeugung, sie sei auch die beste. Sie ist in den Marken zu Hause, jener Region an der mittelitalienischen Adriaküste um die Stadt Ancona. Die mild geschwungenen Hügel sind hier von einer so ergreifenden Schönheit, dass man den Eindruck gewinnt, das Wort „sanft“ sei für die Marken geradezu erfunden worden – kein anderes beschreibt die Landschaft, das Klima und den Lebensrhythmus der Marchigiani treffender. Auch auf den Wein trifft das zu, allemal auf den weißen Verdicchio, der wahrscheinlich von den Römern hier erstmals angepflanzt wurde, auch wenn die erste schriftliche Erwähnung seines Namens – der sich auf die grüne Farbe der Trauben und der jungen Weine bezieht – erst im Jahr 1569 erfolgte.

Der Verdicchio dei Castelli di Jesi hat bei seiner Freigabe ein Jahr nach der Lese eine strahlend strohgelbe Farbe mit grüngoldenen Reflexen und ein elegantes, stets dezentes Aromenspiel mit Noten von Quitten und Anis, reifen Äpfeln, Honigmelone, Holunder- und Akazienblüten. Mit zunehmender Reife treten die Merkmale von gerösteten Nüssen, Trockenfrüchten und wilden Kräutern in den Mittelpunkt. Die meist körperreichen und glatt texturierten Weine präsentieren sich am Gaumen grundsätzlich trocken, sind dabei jedoch weich, rund und stets von milder Säure geprägt. Der reichen Geschmacksentfaltung im Mundraum folgt ein intensives Finale mit Nuancen von Früchten, gerösteten Nüssen und – je nach Herkunft – mineralischen Elementen. Einfache Vertreter sollten in den ersten zwei bis drei Jahren nach ihrer Vermarktung getrunken werden, ein Spitzen-Verdicchio erreicht seinen Höhepunkt nach fünf Jahren und kann auch noch mehr als ein Jahrzehnt an sanfter Komplexität zulegen.

Im Laufe der Jahrhunderte zog der Verdicchio vor allem Lob und Anerkennung als einfacher, aber ungemein pässlicher Fischbegleiter auf sich. Eine internationale Wirkung erzielte er erst in den 1950er Jahren, als Fazi-Battaglia – noch heute der Marktführer im Gebiet – die grüne Amphore mit der Schriftrolle am Hals einführte. Diese charakteristische Flasche wurde neben flackernden Kerzen auf karierten Tischdecken und von der Decke baumelnden Fischernetzen zum festen Inventar italienischer Restaurants überall auf der Welt. Seither ist die Qualität des Verdicchio so sehr angestiegen, dass er heute zu Recht eine Stufe über den anderen populären Weißweinen Italiens steht.

Klima und Vegetation sind in den Marken mediterran geprägt. Die Sommer sind warm und trocken, die Winter mild und feucht. Es finden sich Zypressen, Schirmpinien, Oliven und eben Weinreben. Das Wetter präsentiert sich beneidenswert beständig; nur hohe Lagen sind gelegentlich kalt und feucht und im Winter auch schneebedeckt. Im Sommer wird diese sonnig-milde, adriatisch-apenninische Konstellation hin und wieder durch Gewitter unterbrochen oder durch anhaltende Trockenheit gestört.

Die DOC-Zone Verdicchio dei Castelli di Jesi reicht bei Morro d'Alba, wo in der trockenen Ebene der kuriose rote Lacrima wächst, bis auf 10 Kilometer an die Adria heran. Das klassische Verdicchio-Anbaugebiet liegt jedoch westlich von Jesi, 20 bis 30 Kilometer vom Meer entfernt, auf zwei 200 bis 500 Meter hohen Bergzügen beiderseits des Flusses Esino. In dem kalkreichen Lehmboden sind fossile und mineralische Ablagerungen maßgebliche Qualitätsfaktoren. Ebenso von Bedeutung ist eine der Sonne zugewandte Lage und die Fähigkeit des Bodens, Feuchtigkeit zu speichern, um längere Phasen ausgeprägter Trockenheit unbeschadet zu überstehen. Durch die Nähe zu den Apenninen besteht von Ort zu Ort ein unterschiedliches Hagelrisiko, daher verteilen die Erzeuger ihre Weinlagen über das Gebiet, damit die Gefahr verringert wird, die gesamte Ernte auf einmal zu verlieren.

Das DOC-Gebiet Verdicchio di Matelica liegt zwischen zwei Apenninen-Kämmen in 30 bis 50 Kilometer Entfernung von der Adria in einem Tal, das früher ein Salzwassersee war. Daher ist der sandige Lehm reich an Mineralsalzen, Kalk, Eisen und Magnesium. Die besten Weinberge liegen östlich des Esino auf flachen Hängen in 300 bis 450 Metern Höhe. Trotz dieser Höhenlage wird es im Sommer heiß. Luftströmungen aus den Tälern Potenza und Chienti verhindern stockende Feuchtigkeit. Die durchschnittliche Regenmenge ist mit 1 250 bis 1 500 Millimetern etwas höher als in Castelli di Jesi. Diese Voraussetzungen in Matelica lassen Weine mit reichlich Kraft, schöner Säure und betonter Fruchtigkeit entstehen.

Man hängt sicherlich einer romantischen Wunschvorstellung nach, wenn man behauptet, die Verdicchios von Matelica und Jesi unterschieden sich radikal voneinander oder Experten könnten sie unfehlbar bei Blindverkostungen auseinanderhalten. Zwischen beiden Zonen liegen knappe 10 Kilometer felsiger Anhöhen entlang des Esino, und die Höhenunterschiede können ebenfalls vernachlässigt werden. Doch scheinen bestimmte Rebflächen in Matelica dem Verdicchio mineralische Elemente mitzugeben, wodurch sie den An-

teil an pikanter Säure erhöhen und den Duft- und Geschmacksnoten faszinierende Nuancen hinzufügen. Der Verdicchio, bei dem man diese Terroirmerkmale am deutlichsten herausschmeckt, ist La Monacesca.

Dass sich die Weinqualitäten in den vergangenen zwei Jahrzehnten so erfreulich entwickelt haben, hat wohl vor allem mit der Motivation der Winzer und ihrer Überzeugung zu tun, einen im nationalen und internationalen Maßstab wertvollen und konkurrenzfähigen Wein zu erzeugen. Auf dem Weg dahin waren tiefgreifende Veränderungen in Weinberg und Keller jedoch unerlässlich. Die Praktiken, die in der Phase der Massenproduktion in den 1960er, 1970er und 1980er Jahren die Szenerie prägten, mussten überwunden werden.

Als einer der ersten Schritte wurde die kühle Gärung eingeführt. Dadurch entstanden Weine mit mehr Aroma und Frucht. Um Qualität bemühte Erzeuger beschränkten zudem den Ertrag und ernteten Trauben in ausgeglichenerem Reifezustand. Die unverzügliche Weiterverarbeitung und der Verzicht auf die Zugabe von Malvasia- und Trebbiano-Trauben waren weitere Mosaiksteine auf dem Weg zu hochwertigem Verdicchio. Manche Produzenten experimentieren zudem mit Fassgärung und Reifung auf der Hefe. Und die größeren Häuser haben Einzellagen-Verdicchio und Spezial-Cuvées eingeführt.

Im Weinkeller haben die Marchigiani ihre Hausaufgaben längst gemacht und den Anschluss an die Moderne gefunden. Die für die Qualität der Weine viel entscheidendere Revolution findet gegenwärtig in den Weinbergen statt: Erhöhung der Stockdichte, Wiedereinführung ertragsschwacher Unterlagen und Klone mit kleinen, lockerbeerigen Trauben. Auch in dieser Hinsicht sind zumindest die Top-Betriebe schon weit vorangekommen.

Die letzten Zweifel, ob die Verdicchio-Rebe denn auch gleichrangig sei mit den edelsten italienischen Sorten, wurden durch den Triumph des Balciana vom Weingut Sartarelli beim International Wine Challenge 1999 in London endgültig ausgeräumt. Dieser Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, eine Spätlese aus dem Jahrgang 1997, wurde unter 8 500 Kandidaten aus 34 Ländern zum absoluten Spitzenweißwein gekrönt. Er vereint enorme Konzentration und Geschmackstiefe mit einer erstaunlichen Finesse und Komplexität in Duft und Geschmack. Da er in Edelstahlbehältern ohne jede Spur von Eiche vinifiziert wird, müssen diese Eigenschaften von den großzügigen Böden in Poggio San Marcello stammen.

Später habe ich dann den 1997er Balciana wiederholt zu verschiedenen Gerichten probiert. Dabei stellte sich heraus, dass er die weniger kräftigen Speisen mit einer Leichtigkeit erdrückte, die ich so von einem Weißwein nicht erwartet hätte. Selbst zum Hummer à l'americaine (Butter, Tomaten, Knoblauch, Cognac und Cayenne-Pfeffer) präsentierte er sich noch eine Spur zu mächtig. Erst als er die typischen Gerichte aus den Marken begleiten durfte, fühlte er sich uneingeschränkt in seinem Element: nämlich zu einer scharfen Fischsuppe, einem mit Zwiebeln, Tomaten, Weißwein und Kräutern gebratenen Hähnchen und schließlich zu einem pikanten Käse (*formaggio di fosso*), der in Gruben gelagert wird, wo er zusammen mit Schimmelpilzen ausreift.

Zum Essen

Meeresfrüchte, vor allem Austern und Hummer, Tagliatelle mit Meeresfrüchten, gebratener Seebarsch oder Dorade, Stockfisch mit würziger Kräutersauce, Huhn, gedünstetes Kaninchen mit Tomaten und Oliven, gebratenes Kaninchen mit wildem Fenchel, Rosmarin und Knoblauch, reifer Käse, Pecorino aus den Marken

Empfehlenswerte Vertreter

Verdicchio dei Castelli di Jesi: Bucci, Laila, Fazi Battaglia, Monte Schiavo, Santa Barbara, Sartarelli, Terre Cortesi Moncaro, Umani Ronchi
Verdicchio di Mantelica: Balisario, Bisci, La Monacesca

Zum Weiterprobieren

Lugano, Grauburgunder

Preise: 1–3

Südtiroler Weißburgunder

16

Inmitten einer spektakulären hochalpinen Naturlandschaft entstehen in den Tälern von Etsch und Eisack Weißweine von beachtlichem Format. Doch allein dem Pinot Grigio ist es vergönnt, nördlich der Alpen in größerem Umfange Aufmerksamkeit und Wertschätzung zu genießen. Gelungen ist ihm dies wohl vor allem wegen seines sinn-

lichen Images. Speziell in Deutschland verkörpert er wie kaum ein anderer die Leichtigkeit und den Charme der *dolce vita*. Südtiroler Weißburgunder sind vielleicht wenig imageträchtig und hierzulande allenfalls einigen Liebhabern bekannt. Sie bieten jedoch so vorzüglichen Trinkgenuss und strahlen so viel Heiterkeit aus, dass sie es verdienen, einem größeren Publikum vorgestellt zu werden. Ohne Zweifel zählen die Südtiroler Weißburgunder zu den schönsten Beispielen dieser Rebsorte weltweit.

Auf den roten Porphyrböden, die sich von Meran im Norden bis nach Kaltern im Süden ziehen, wachsen Weißburgunder, wie sie sonst wo kaum zu finden sind. Mit ihrem blumig-frischen, birnen-fruchtigen Aroma, dem feinen Honigton und den zarten Hefenoten strahlen sie eine so vergnügte Leichtigkeit und Wärme aus, dass man gar nicht anders kann, als sie ohne zu zögern ins Herz zu schließen. Am Gaumen sind die Besten stets zart und wundervoll balanciert, meist mittelgewichtig, mit feiner Säure und angenehm cremiger Textur. Sie besitzen einen ungemein frischen Geschmack mit Apfel- und Birnenaromen, manchmal schmeckt man auch Kräuter und Nüsse.

Versuche, den Wein in neuem Holz vergären und reifen zu lassen, sind zwar in Mode, aber in meinen Augen eher wenig erfolgreich. Die typische Leichtigkeit des Weißburgunders geht verloren, und die Weine wirken nicht selten unnatürlich aufgemotzt. Die Stärken der Sorte sind andere als die des Chardonnay, der jedoch trotzdem gelegentlich zum Vorbild genommen wird. Wer hingegen auf neues Holz verzichtet, der hat im Weißburgunder einen geradezu perfekten Speisenbegleiter.

Wahrscheinlich ist die Weißburgunder-Traube die feinste und zugleich am meisten vernachlässigte Weißweintraube Südtirols. Trotz jüngerer Erfolge haben die Winzer zu ihr ein gespaltenes Verhältnis. Sie schätzen zwar ihr Qualitätspotenzial, glauben aber nicht so recht an eine erfolgreiche Vermarktung, lamentieren über ihren unglücklichen Namen und behandeln sie stiefmütterlich wie ein Aschenbrödel. Doch pflanzt man sie in Höhenlagen und begrenzt ihre Wuchskraft, können überaus freundliche, transparente, feinfruchtige und lebendige Weine entstehen.

Hans Terzer von der Kellereigenossenschaft Sankt Michael war einer der ersten, der das Potenzial dieser Sorte in den Südtiroler Höhenlagen erkannt und umgesetzt hat. Sein „Schulthauser“ aus der gleichnamigen Lage in Eppan-Berg ist zum Inbegriff eines delikaten Weißburgunders und zum Vorbild in ganz Südtirol geworden. Dieser charaktervolle und zugleich süffige Tropfen zelebriert einen Charme, dem nur schwer zu

widerstehen ist: Er ist optimal balanciert und besticht durch feinste Fruchtaromatik, attraktive Säure, cremige Textur und große Persistenz. Damit demonstriert der „Schulthauser" mit einer Auflage von jährlich immerhin 220 000 Flaschen eindrucksvoll das weitgehend noch unausgeschöpfte Weißburgunderpotenzial der Region.

Niemand zweifelte je ernstlich daran, dass die Natur die Hang- und Hügellagen im Etschtal zwischen Meran und Salurn und im Eisacktal zwischen Klausen und Brixen mit nahezu optimalen Voraussetzungen für den Weinbau ausgestattet hat. Das Gebiet liegt südlich des Alpenhauptkammes und befindet sich dadurch im Bereich des warmen, mediterranen Wettereinflusses. Da sich parallel auch alpine und kontinentale Einflüsse zeigen, ergeben sich je nach Höhe, Lage und Ausrichtung der Weinberge eine große Vielzahl mikroklimatischer Konstellationen. Die Jahresdurchschnittstemperatur schwankt zwischen 11 und 12 °C und liegt damit etwas höher als im Burgund und etwas niedriger als in Bordeaux. In den über 350 Metern gelegenen Dörfern ist es kühler, während auf etwa 200 Metern Stechpalmen, Zypressen und Oleander Zeugnisse mediterraner Vegetation liefern. Den zum Teil relativ hohen Tagestemperaturen stehen kühle Nächte gegenüber. Diese Temperatursprünge kommen vor allem den Weißweinen zugute, da sie so stets über ausreichend Säure verfügen, die ihre Frische und Eleganz garantiert.

Nicht nur das Klima, auch die Bodenformationen sind in Südtirol recht vielfältig. Trockene, nährstoffarme Porphyrböden finden sich zwischen Bozen und Meran, Urgesteinsböden dominieren zwischen Klausen und Brixen im Eisacktal, und stark wasserdurchlässige und wenig fruchtbare Kalksteinböden prägen das Unterland bei Tramin und Kurtatsch. Doch weder die einzigartigen Boden- und Klimabedingungen noch die Verfügbarkeit einer hochwertigen Rebsorte wie dem Weißburgunder garantieren für sich hochklassige Weinqualitäten. Es braucht Menschen, die das natürliche Potenzial erkennen, es pflegen und kultivieren und ihm in ständiger Auseinandersetzung delikate Früchte entlocken. Erst die tiefe Sinn- und Absatzkrise unter den Südtiroler Winzern in den 1980er Jahren beförderte jene Talente und Charaktere hervor, deren Unternehmergeist, Kreativität und Weitsicht es zu verdanken ist, dass Südtirol heute zu den feinsten Adressen in der Welt der Weißweine gerechnet wird.

Einen großen Anteil an dem atemberaubenden Aufstieg des Gebietes in den vergangenen 15 bis 20 Jahren haben einige Führungspersönlichkeiten – allen voran Luis Raifer, der unermüdliche Antreiber

und Vordenker der Kellerei Schreckbichl, und der weitsichtige Pionier Alois Lageder. Ihr Unternehmergeist und die Fähigkeit, Visionen kreativ und beharrlich zu verfolgen, ohne mit den Traditionen zu brechen, waren und sind ein Glücksfall für den Südtiroler Wein. Diesen Männern der ersten Stunde folgt heute eine Generation jüngerer Köpfe, die auf dem Erreichten aufbauen und es weitertreiben können. Dies sind unter anderem der ungemein rührige und gefühlvolle Arnold Terzer von der KG Kurtatsch, der ehrgeizige Weißweinvisionär Hans Terzer von der KG St. Michael, der umtriebige Optimist Walter Eisendle von der Kellerei Terlan, der rastlose Sucher und selbstkritische Querdenker Franziskus Haas von der Privatkellerei Franz Haas, der dynamische und unerschrockene Martin Foradori von der Privatkellerei Hofstätter, der gelassene und beharrliche Christof Tiefenbrunner sowie die charmante und weltoffene Elena Walch.

Mit dem Weißburgunder verfügt das Gebiet über eine zukunftsträchtige Sorte, verkörpert sie doch den leichten, vergnügten und erfrischenden Weinstil mit mäßigem Alkoholgehalt und enormer Trinkigkeit, der sich zudem als exzellenter Speisenbegleiter empfiehlt. Da die Konjunktur der schweren, alkoholreichen und tiefgründigen Weine allmählich abflacht und immer mehr Menschen nach niveauvollen, aber unkomplizierten Vertretern Ausschau halten, ergeben sich ganz neue Chancen für die Südtiroler Weißburgunder.

Zum Essen

Fisch, Hecht in Sahnesauce, Fischsuppe; Käse und Eierspeisen; geschmortes Kaninchen, Backhähnchen, Steinpilz-Risotto, Quiche Lorraine, Pasta und Pesto, grünes Thai-Curry

Empfehlenswerte Vertreter

KG St. Michael, KG Schreckbichl, KG Girlan, KG Terlan, Elena Walch, KG Tramin, Erste & Neue, Alois Lageder, KG Meran, Tiefenbrunner, Hofstätter, Haas, KG Kurtatsch

Zum Weiterprobieren

Weißburgunder aus dem Friaul, dem Elsass und aus Deutschland, aber auch Grauburgunder und Chardonnay

Preise: 1 – 3

Soave

17

Der Soave ist einer der populärsten und bekanntesten Weißweine der Welt. Er ist zu Hause in der nordostitalienischen Provinz Veneto, wenige Kilometer östlich von Verona und bequem erreichbar über die Autostrada Mailand-Venedig. Schon von weitem sieht der Besucher über den Weinfeldern in der Ebene die Stadt Soave am Berghang aufragen. Ihr Wahrzeichen ist eine mittelalterliche Burg, deren zinnenbewehrte Mauern in die Stadtmauer übergehen und bis in die Weinberge hineinreichen.

Der Name Soave geht angeblich auf die Schwaben zurück, die sich im Mittelalter hier niederließen. Zufällig bedeutet das italienische Wort *soave* aber auch „sanft“ oder „lieblich“ und wird oft benutzt, um den Charakter des Weins dieser Gegend zu kennzeichnen. Der Engländer Charles G. Bode beschrieb 1956 den Soave sehr treffend: „Er schmeckt, wie ein sonnig-klarer Himmel schmecken würde, wenn man ihn trinken könnte.“

Guter Soave präsentiert sich in einem hellen, warmen Goldgelb, mit intensiver, reicher Frucht, die mal mehr von Ananas- und Bananenaromen, mal mehr vom Duft pflückfrischer Mirabellen, Birnen und Pfirsiche geprägt ist. Gelegentlich finden sich Noten von Kräutern und frischem Sellerie. Am Gaumen imponiert er mit einem weichen, runden Auftakt, bei dem die süßen Fruchtaromen dominieren. Dann tritt eine meist reife, sanfte Säure hinzu, und ein mittlerer bis voller Körper sorgt in Verbindung mit einer zart-cremigen Textur für ein verführerisches Mundgefühl. Hätte doch jeder Soave diese begehrenswerten Eigenschaften!

Doch das ist leider nicht der Fall. Als der Soave in den 1970er Jahren zu einem der gefeiertsten italienischen Exportschlager wurde, führte der Boom zur Ausdehnung der Anbauzone aus den begünstigten Hanglagen des Soave-Classico-Gebietes hinaus in die Ebene, und in vielen Parzellen, die bisher mit den beiden autochthonen Trauben Garganega und Trebbiano di Soave bestockt waren, wurde die ertragreichere Trebbiano Toscano gepflanzt. In der Folge entstand eine Flut von nichtssagenden Weißweinen, die außer einer vagen Fruchtigkeit, einer vordergründigen Frische und einem niedrigen Preis nicht viel zu bieten hatten. So wurde der Soave schließlich zu einem Discount-Produkt und von Kennern in aller Welt verachtet und gemieden. Noch heute werden jährlich etwa 350 000 Hektoliter produziert, davon 70 Prozent von Großabfüllern und Genossenschaften.

Wenn das Image jedoch einmal so richtig verdorben ist, dann sind die Wege, die zu mehr Aufmerksamkeit und Beachtung führen, auch für all jene beschwerlich, die sich mit viel Einsatz und Engagement um seriöse Qualitäten bemühen. Wer sich aber die Mühe macht, die derzeitige Auswahl durchzuprobieren, wird bemerken, dass es mittlerweile einige begeisternde Soave Classicos gibt, die zu den besten Weißweinen zählen, die Italien zu bieten hat. Daneben existieren jedoch noch immer allzu viele dünne und freudlose Vertreter, die in Deutschland für Preise unterhalb der 2-Euro-Grenze angeboten werden und damit massenhaft das Image bedienen, das Wein und Produzenten schädigt.

Das Klima in der Anbauzone des Soave ist für den Rebstock, aber auch für viele andere Pflanzen ungemein günstig. Von Süden erreichen das Gebiet mediterrane Einflüsse, und nach Norden ist es durch die Alpen vor allzu kalten Witterungen geschützt, sodass sich auch Zypressen und Palmen wohlfühlen. In den Tälern, wo die große Masse der einfachen Soave-Weine entsteht, finden sich sehr fruchtbare Schwemmlandböden und Moränenschotter, während in den nach Süden ausgerichteten Hanglagen des Classico-Gebietes vulkanische Böden dominieren.

Die wichtigste Rebsorte für den Soave ist Garganega, eine sehr wuchskräftige, spätreifende Varietät, die allerdings auf fruchtbaren Böden zu riesigen Erträgen neigt. Wählt der Winzer dagegen nährstoffarme Lagen und wuchsschwache Unterlagen, können die Resultate ungemein fein und elegant ausfallen. Trauben-, Beeren- und Blattform deuten darauf hin, dass sie mit der sizilianischen Sorte Grecanico verwandt sein könnte. Neben Garganega sind drei weitere Sorten bis zu maximal 30 Prozent zugelassen: die alte Lokalrebe Trebbiano di Soave, Chardonnay und Pinot Bianco, während die Sorte Trebbiano Toscano, die früher anteilig bis zu 15 Prozent gestattet war, heute ausgeschlossen bleibt.

Die Basis-Appellation im Gebiet führt die Bezeichnung Soave DOC. Die Rebstöcke aus dem klassischen Kerngebiet aus Lagen um die Gemeinden Soave und Monteforte kommen als Soave Classico DOC auf den Markt, während für die Hügelgebiete, die nicht im klassischen Anbaugebiet liegen, die Bezeichnung Colli Scaglieri eingeführt wurde. Mit dem Jahrgang 2002 wurde die Top-Kategorie Soave Superiore DOCG geschaffen, die sich geografisch auf die beiden Hügelgebiete bezieht, zugleich aber ein strengeres Produktionsdisziplinar formuliert hat: geringere Erträge, höheren Alkoholgehalt und eine längere Reifezeit. Die meisten Superiore präsentieren sich für einen

Soave untypisch opulent und nicht selten mit intensiver Neuholzprägung und niedriger Säure. Es sind mitunter beeindruckende, aber oftmals auch überladene Weine, denen die beim Soave so geschätzte Fröhlichkeit und Trinkigkeit abgeht.

Immer öfter füllen die Produzenten ihre vermeintlich besten Produkte unter dem Namen oder dem Zusatz der Lage ab, der sie entstammen. Diese Einzellagenweine sind in der Regel konzentrierter und charaktervoller und entwickeln oft erst nach einem Jahr Flaschenreife ihre ganze Klasse. Doch gelegentlich schießen Winzer und Kellermeister auch im Falle dieser Weine über das Ziel hinaus: Sie bieten dann nicht ein erstrebenswertes Mehr an Eleganz, Finesse und Trinkigkeit, sondern leiden wie so manche Superiore unter einem gewissen Überfluss an allem. Allemal probierenswert sind jedoch die folgenden: Anselmi, der seine Weine seit geraumer Zeit aus Protest nicht mehr als Soave, sondern als IGT Veneto etikettiert, mit den beiden Lagenweinen „Capitel Foscarino" und „Capitel Croce"; die Cantina del Castello mit „Acini Soavi“ und „Monte Pressoni“; Ca'Rugate mit „Montefiorentine“; Gini mit „La Frosca und Contrada Salvarenza“; Inama mit „Vigneto du Lot“; La Cappuccina mit „San Brizio“; Pieropan mit „La Rocca“ und „Calvarino“; Portinare mit „Vigna Albare“ und „Vigna Ronchetti“; Pra mit „Monte Grande“ und „Colle San Antonio“; Suavia mit „Monte Carbonare“ und „Le Rive“; Tamellini mit „Le Bine“ und „Anguane“.

Die zweifellos erfreulichsten und alltagstauglichsten Vertreter – in den meisten Fällen Soave Classico – sind in der Spitze Weißweine mit großen Ambitionen, die Generosität und Trinkigkeit mit Tiefgründigkeit, Eleganz und Entwicklungsfähigkeit verbinden. Sie bieten viel, ohne zu viel vom Konsumenten zu verlangen. Auch unter gastronomischen Gesichtspunkten sind es wertvolle, fast universell einsetzbare Weine. Sie begleiten nicht nur Fisch ganz exzellent, sondern empfehlen sich generell zur mediterranen Küche. Aufgrund der mineralischen Noten, die der Soave Classico im Laufe der Zeit entwickelt, kann er auch mit Gemüsegerichten oder mit Käse kombiniert werden, ebenso mit Ei oder mit hellem Fleisch. Mit anderen Worten: Der Soave Classico aus gutem Hause ist ein großer, flexibler Weißwein.

Zum Essen

Meeresfisch, Krustentiere, Vorspeisen, Suppen; allgemein zu schmackhaften, leichten Gerichten der modernen Lebensart

Empfehlenswerte Vertreter

Ca'Rugate, Coffele, Gini, Inama, Montresor, Prà, Suavia, Tamellini

Zum Weiterprobieren

andere Weißweine aus dem Veneto; interessant ist auch der Vergleich mit anderen italienischen Weißweinen aus den Regionen Piemont, Südtirol und Friaul

Preise: 1 – 3

18 Kaiserstühler Grauburgunder

Noch bis vor wenigen Jahren bezeichnete man den Grauburgunder (Pinot Gris) nach dem Kaufmann Ruland, der die Sorte Anfang des 18. Jahrhunderts in einem Weingarten bei Speyer entdeckt haben soll, als Ruländer. Aber das war keineswegs sein einziger Name. Die Franzosen sagten einst Beurot, Noirin Gris und Malvosien zu ihm, die Schweizer Malvoisie und Tokayer, und die Badenser sprachen ihn mal als Rauländer, Druser, Viloboner oder Kapuzinerbutten, mal als Grauer, Bayonner, Grauer Riesling oder Tokayer an.

Die Ruländer der 1960er und 1970er Jahre waren in jeder Hinsicht barock. Sie hatten ein intensives, beinahe aufdringliches Rosinenaroma, eine die Bitterstoffe überdeckende Süße und wirkten alkoholisch. Junge Konsumenten konnten mit diesen schweren, fetten Dinosauriern nichts anfangen. Der Spitzengastronomie, die gerade von der neuen, leichteren Nouvelle Cuisine aus Frankreich beherrscht wurde, erging es ähnlich. Diese Machart kam deshalb spätestens ab Mitte der 1980er Jahre aus der Mode, stattdessen waren trockene und weniger mächtige Weine gefragt. Aus der Not machten die Kaiserstühler Winzer kurzerhand eine Tugend und griffen auf eine andere, einen größeren Mehrwert versprechende Bezeichnung zurück. Fortan nannten sie ihre trocken ausgebauten Ruländer Grauburgunder. Rest- und edelsüße Vertreter werden hingegen auch heute noch vorwiegend als Ruländer vermarktet.

Eine gewisse Verwirrung entsteht gelegentlich deshalb, weil der Erfolg der Grauburgunder einige Winzer dazu verleitet hat, Ruländer im alten Stil unter dem neuen Namen anzubieten. Andere Winzer hingegen sind zwar zum neuen Stil übergegangen, verwenden jedoch –

vielleicht aus sentimentalen Gründen – noch immer den alten Namen. Und zu allem Überfluss gilt der neue Grauburgunder als ein leichter Wein, obwohl er die gleichen oder sogar höhere Alkoholwerte hat als der alte Ruländer – oft um die 13,5 Vol. % oder mehr.

Die neuen Weine entstehen aus den gleichen Reben wie der alte, schwere Ruländer, aber der neue Ausbaustil führt zu frischeren Weinen mit einem fruchtigen, an Melonen und getrocknete Bananen erinnernden Charakter. Knochentrocken, jedoch ohne die betonte Säure trockener Rieslinge, finden die Kaiserstühler Grauburgunder seit geraumer Zeit eine große Anhängerschaft. Die besten Weine präsentieren sich in kräftigem Goldgelb und bieten geschmacklich Noten reifer, gelber Früchte, exotische Aromen und Gewürze, Moschus sowie Geißblatt. Am Gaumen macht sich eine cremige Fülle breit und führt im Zusammenspiel mit meist reifer, harmonisch eingebauter Säure zu einem runden, samtig-weichen Gesamteindruck. Sehr gute Vertreter können auch ohne jedwede Restsüße hervorragend über ein ganzes Jahrzehnt hinweg altern.

Die besten deutschen Weine aus dieser Rebsorte haben mehr Körper als die im Durchschnitt etwas lahm wirkenden Exemplare aus Italien – mit Ausnahme der besten aus Südtirol und dem Friaul – und schmecken frischer und leichter als vergleichbare Weine aus dem Elsass. Gelungene Beispiele zeigen volle Honigaromen und exotische Fruchtnoten, die nie so fein wie beim Riesling sind, aber ihren eigenen Reiz besitzen. Manche werden in neuen Eichenholzfässern (Barriques) ausgebaut und nehmen dadurch mal einen rauchigen oder toastigen Geschmack an, mal cremige Nougat- und Hefegebäcknoten. Sie passen wunderbar zu geschmacksintensiven Fisch- und Fleischgerichten, geschmortem Gemüse und kräftigem Rohmilchkäse aus Kuhmilch. Gute Grauburgunder sind im Allgemeinen sehr unkomplizierte, flexible Essensbegleiter.

Die südlichen Anbaugebiete haben beinahe ein Monopol für diese Weine in Deutschland. Vor allem der Kaiserstuhl bietet den Grauburgunder-Reben optimale Wachstums- und Reifebedingungen. Das 560 Meter hohe Mittelgebirge ist vulkanischen Ursprungs und befindet sich unweit von Freiburg in der Oberrheinischen Tiefebene, quasi auf halber Strecke zwischen Schwarzwald und Vogesen. Die klimatischen Bedingungen sind hier so günstig, dass beinahe auf allen Flächen, die nicht bewaldet oder erschlossen sind, Reben gedeihen. Es ist eine der wärmsten und trockensten Gegenden Deutschlands. Von einem schlechten Jahrgang sprechen die Winzer hier bereits, wenn der Grauburgunder

und die anderen edlen Sorten in guten Lagen nicht mindestens 13 Vol.% Alkohol aufweisen – Körper, Fülle und Konzentration sind die starken Seiten der Weine vom Kaiserstuhl.

Das Gesicht des Kaiserstuhls hat sich im Laufe der vergangenen 30 Jahre erheblich verändert. Heute beherrschen Weinbergterrassen die Szenerie, die viele der ursprünglichen Weinberge ersetzt haben und wie gigantische Stufen anmuten, die zum Thron des Kaiserstuhls hinaufführen. Sie entstanden im Zuge der Flurbereinigung in den 1970er und 1980er Jahren und erlauben die vollmechanisierte Pflege der früher von Hand bearbeiteten Reben. Die Auswirkungen einer derart massiven Umgestaltung auf Mikroklima und Landschaftsbild sind zweifellos weitreichend.

Der Kaiserstuhl ist heute weitgehend von einer quartären Lössschicht bedeckt. Diese Schicht sorgt für eine gute Belüftung und eine hohe Wasserspeicherfähigkeit. Die Lössablagerungen, die vor vielen Jahrtausenden durch den Wind angetragen wurden, messen hier mitunter einige Meter. Darunter befindet sich vulkanisches Tephritgestein. Im Gegensatz zum Riesling können Grauburgunder-Reben auf diesem Boden gute Weine liefern. Die Weine fallen umso feiner aus, je dünner die Lössauflage ist. Dann entwickeln sie nicht nur eine unverkennbare, vom Boden herrührende mineralische Würze, sondern auch eine reichere Struktur und mehr Saftigkeit. Grauburgunder, die auf reinem Löss gewachsen sind, wirken mit 14 Vol.% Alkohol vergleichsweise fett und massig, während ein Wein gleichen Alkoholgehalts von einer Lage mit vulkanischem Boden reich, saftig und geschmeidig schmeckt.

Der Achkarrer Schlossberg und der Ihringer Winklerberg an der Südwestspitze des Kaiserstuhls gelten unumstritten als die besten Grauburgunder-Weinberge. Südwestausrichtung und eine große Hangneigung lassen hier ein sehr warmes Mikroklima entstehen. Größere Erfolge bleiben gelegentlich noch deshalb aus, weil das verfügbare Rebmaterial keineswegs höchsten Ansprüchen genügt. Es stammt in vielen Fällen immer noch aus der Zeit der Massenproduktion und wird erst allmählich durch ertragsschwächere Klone ersetzt. Auf der anderen Seite des Rheins, im Elsass, wo der Grauburgunder eine ebenso wichtige Rolle spielt wie in Baden, ist ein Großteil der Pinot-Gris-Lagen mit wesentlich höherwertigem Pflanzmaterial bestückt. In Verbindung mit einer längeren Traubenreife führt das zu Weinen, die die besten Kaiserstühler Grauburgunder doch um einige Wertungspunkte übertreffen können.

Zum Essen

Geflügelgerichte, aromatisch gewürzte Fischgerichte, sommerliche Gemüsegänge, hochwertiger reifer Rohmilchkäse

Empfehlenswerte Vertreter

Bercher, Dr. Heger, Johner, Salway, Reinhold & Cornelia Schneider, Knab

Zum Weiterprobieren

Pinot Gris aus dem Elsass, aus Südtirol und dem Friaul, Weißburgunder, Chardonnay

Preise: 1 – 3

Franken Silvaner 19

Der Franken Silvaner, der im Gebiet auf eine fast 350-jährige Geschichte zurückblicken kann, ist ein höchst eigenständiger Wein mit unverwechselbarer Stilistik und Ursprungsidentität. Wie kein zweites deutsches Anbaugebiet haben die Franken den wechselnden Modetrends in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg widerstehen können und dem traditionellen Stil des Gebietes die Treue gehalten. Sie sind weder dem Süßwein-Hype in den 1960er und 1970er Jahren verfallen, noch der Mode der Neuzüchtungen aufgesessen. Das ist bemerkenswert und zeugt nicht zuletzt vom prinzipienfesten Charakter der Franken.

Den Winzern ist es hier über einen langen Zeitraum gelungen, die Silvaner-Traube mit den lokalen Bedingungen des Bodens und des Mikroklimas erfolgreich zu kombinieren und einen gebietstypischen, im Vergleich zu anderen Regionen unverwechselbaren Weinstil zu begründen. Und Franken kann zu Recht für sich in Anspruch nehmen, weltweit das einzige Weinbaugebiet zu sein, das aus dieser Traube Spitzenweine erzeugt. Sicherlich kommen längst nicht alle Produkte dem Ideal nahe, doch seit Beginn der 1990er Jahre ist auf allen Ebenen der Weinerzeugung ein steter Qualitätszugewinn zu verzeichnen.

Im Top-Segment finden sich Weine auf höchstem Qualitätsniveau, die in Aussehen, Duft und Geschmack den Franken Silvaner unverkennbar ausdrücken. Auf der Grundlage modernster önologischer Er-

kenntnisse und exquisiter Kellertechnik werden auf diese Weise Weine erzeugt, denen man mit allen Sinnen anmerkt, dass sie Franken-Weine sind. Sie bieten Top-Qualität auf der Basis regionaler und lokaler Gemeinsamkeiten, gepaart mit einem Hauch Tradition und Folklore. Der Wein im Bocksbeutel, diese bauchige, gebietstypische Flaschenform für Qualitätsweine, spricht nicht allein unsere Geschmacksnerven an, sondern lässt uns eine Weinlandschaft und damit verbundene Lebensgefühle spüren.

Der typische Franken Silvaner, der heute in größeren Mengen hergestellt wird, ist ein trockener Wein von mittlerem Körper, durchschnittlichem Säureaufkommen und eher neutralem, gelegentlich erdigem Charakter. Wenn er eine fruchtige Note aufweist, dann ist es meist grüner Apfel. Das klingt vielleicht nicht besonders anziehend, aber gelungene Exemplare sind ansprechende Produkte für den täglichen Genuss und zudem vorzügliche Speisenbegleiter.

Steht der Silvaner jedoch in einer wirklich geeigneten Lage und erreichen die Trauben hohe Reifegrade, vollzieht sich eine erstaunliche Verwandlung. Plötzlich wirken die Weine mächtig und pikant, erinnern an grüne oder gelbe Pflaumen, an aromatische, kleine, gelbe, nussige Äpfel, ja mitunter sogar an exotische Früchte. In ihrer besten Form sind sie trotz ihres hohen Alkoholgehalts von eleganter Harmonie. Es ist vielleicht möglich, solche Weine auch an anderen Orten zu erzeugen, aber zurzeit findet man sie fast ausschließlich in Franken.

In Franken herrscht kontinentales Klima mit oft erheblichen Temperaturunterschieden zwischen den eisigen Wintern und den warmen Sommern: Im Juli liegt die Durchschnittstemperatur 19 °C über dem Mittel im Januar. Vor allem von den Frühjahrsfrösten geht eine große Gefahr für die jungen Triebe der Rebstöcke und damit für die späteren Erträge aus. Oft bricht der Winter unvermittelt herein, sodass eine hinausgezögerte Lese riskant ist. Deshalb konzentrieren sich die fränkischen Winzer seit Jahrhunderten auf die Standorte mit den günstigsten Mikroklimata. Diese liegen zumeist im Maintal und an den Nebenflüssen, wo die Frostgefahr geringer ist und die Hänge durch ihre sonnige Südlage begünstigt sind.

Für die Stilistik der Franken Silvaner sind jedoch die jeweiligen Bodenverhältnisse essenziell – einflussreicher als alle anderen Faktoren. Drei geologische Formationen, die vor 190 bis 225 Millionen Jahren im Germanischen Becken abgelagert wurden, bilden die Grundlagen des fränkischen Anbaugebietes. Im Mainviereck zwi-

schen Aschaffenburg, Miltenberg, Homburg und Rothenfels bestimmt der Buntsandstein die Szenerie und bietet dort vor allem dem Riesling und den Burgundersorten perfekte Reifebedingungen. Besonders der nach Süden ausgerichtete Bürgstadter Centgrafenberg bringt Riesling-Weine mit so reicher und expressiver Pfirsichfrucht hervor, dass diese Gewächse in Blindverkostungen nicht selten für Rheinweine gehalten werden. Die wenigen bemerkenswerten Silvaner, die hier wachsen, sind stilistische Außenseiter in Franken; sie sind weniger erdig und füllig, dafür rassiger, feiner und subtiler. Die typischen Franken Silvaner entstehen vor allem auf den Muschelkalkböden im Maindreieck zwischen Würzburg, Segnitz und Volkach sowie auf den noch weiter östlich gelegenen Keuperböden des Steigerwaldes.

Bis heute sind es die Weine vom Würzburger Stein, die dem Franken Silvaner seinen vielleicht reinsten Ausdruck verleihen. Die Weinberge liegen windgeschützt auf einer Höhe von 210 bis 250 Metern und sind komplett nach Süden ausgerichtet. Muschelkalk ist hier die alles bestimmende Bodenformation, an manchen Stellen ergänzt durch eingelagerte Lehm- und Tonschichten. Die Silvaner, die hier entstehen, sind meist sehr mächtige, dichte Weine, ihre mineralische Prägung lässt sie jedoch bei aller Konzentration niemals übergewichtig und schwer erscheinen. Die Stein-Silvaner besitzen trotz der größeren Substanz das Gewicht und die Harmonie eines Chablis Grand Cru und werden selbst mit einem Alkoholgehalt von über 13 Vol. % nicht als wuchtig empfunden.

Die spektakuläre Steillage Innere Leiste unweit der Festung Marienberg ist ein wunderschönes Lehrstück dafür, wie das unmittelbare Umfeld von Boden, Hangneigung und Mikroklima den Charakter des Weins prägt. Vor kalten Nordwinden geschützt können sich die Muschelkalkböden bei Tage aufheizen und in der Nacht die gespeicherte Wärme an die Rebstöcke abgeben. Die Nährstoffversorgung ist hier im Vergleich zum Würzburger Stein reichhaltiger und ausgewogener, weshalb die Silvaner aromatischer, reifer und üppiger ausfallen. Ihr fülliger Gaumenauftritt wird noch unterstrichen durch eine im Gebietsvergleich milde Säure.

Weiter flussaufwärts entstehen im Randersackerer Pfülben ungemein konzentrierte und mineralisch geprägte Silvaner. Auf den steilen, nach Süden und Südwesten abfallenden Hängen mit bis zu 60 Prozent Gefälle wachsen die Silvaner-Trauben hier auf leicht erwärmbaren Böden in einer Höhe von 220 bis 280 Metern. Zusätzlich

profitieren die Reben von der Licht- und Wärmereflexion des Mains.

Die nächsten bemerkenswerten Silvaner entstehen in beträchtlicher Entfernung flussaufwärts bei Escherndorf und Volkach. Die berühmteste und traditionsreichste Lage der Region ist der Escherndorfer Lump. Auch hier trifft man auf die bekannten Erfolgsfaktoren: Muschelkalkböden und sonnenverwöhnte Steillagen. Die besten Jahrgänge bestechen durch große Vitalität und eine bemerkenswerte Saftigkeit. Sie entwickeln Aromen von reifen Früchten und Birnen, dazu noch Anklänge an Karamell und geschmolzene Butter. Besonders fein und elegant sind sie dagegen selten.

Im Steigerwald, ganz im Osten des Anbaugebietes, herrschen Keuperböden vor, die wie kaum eine andere Bodenart die Sonnenwärme aufnehmen und wieder an die Weinstöcke abgeben. Sie bilden die Grundlage für ungemein konzentrierte, kraftvolle und erdige Silvaner. Im Julius-Echter-Berg bei Iphofen finden sich Keuperböden in einem nach Süden ausgerichteten Steilhang, der durch seine kesselartige Form die Sonnenwärme optimal aufnehmen kann. In guten Jahren entfalten die Weine eine Tiefe und Nachhaltigkeit, wie man sie sonst nur von den Grand-Cru-Gewächsen aus dem Burgund kennt. Die Besten gelten als ebenso langlebig.

Zum Essen

Käse-Blätterteig-Gebäck, Quiche Lorraine, Fisch, Räucherlachs, Geflügel, Käse

Empfehlenswerte Vertreter

Bürgerspital, Fürstlich Castellsches Domänenamt, Juliusspital, Ruck, Horst Sauer, Schmitt’s Kinder, Störrlein, Wirsching

Zum Weiterprobieren

Silvaner aus anderen deutschen Anbaugebieten, Chablis, Weißburgunder, Verdicchio

Preise: 1–4

Schweizer Chasselas

20

Die Schweiz bringt auf knapp 15 000 Hektar Rebfläche in oft spektakulärer Lage eine gleichmäßige Jahresproduktion von etwas über 1 Million Hektoliter Wein hervor. Der größte Teil dieser Rebflächen liegt in vier Kantonen des französischsprachigen westlichen Teils des Landes: Wallis, Waadt, Genf und Neuenburg. Aber auch in der deutschsprachigen Ostschweiz sowie im Tessin (Ticino), dem italienischsprachigen Süden, wird in beträchtlichem Umfang Weinbau betrieben.

Die Rebsorte Chasselas ist die mit Abstand meistgepflanzte Sorte in der Schweiz, wenngleich Rebbestand und Produktion seit einigen Jahren deutlich rückläufig sind. Der Chasselas, der in Südbaden Gutedel genannt wird, wurde von den Konsumtrends der vergangenen Jahrzehnte nicht gerade begünstigt. Einst bekannt als stolzes Aushängeschild der eidgenössischen Weinidentität, droht er nun immer mehr in der Versenkung zu verschwinden. Dabei hält er für Winzer, Kellermeister und Weinliebhaber so viel Gutes bereit, dass er es wahrlich verdient hätte, mehr Aufmerksamkeit und Zuwendung zu erfahren.

Ein typischer Chasselas kommt vor allem aus den Kantonen der Westschweiz und präsentiert sich als ungemein leichter, frischer und bekömmlicher Wein. Junge Vertreter zeigen typische Aromen von Lindenblüten, gelben Früchten und weißem Pfirsich. Charakteristisch für den Walliser Chasselas sind seine klare, präsente Säurestruktur, der schlanke Körper und ein angenehm anregendes, lebendiges Mundgefühl. Im Abgang gesellen sich mineralische Anklänge und Jodnoten hinzu. Dagegen präsentiert sich ein junger Waadtländer Chasselas sehr viel runder, milder und mit deutlich niedrigerer Säure. Typische Erkennungsmerkmale für diesen Chasselas-Typ sind Aromen von Lindenblüten und reifen Birnen, hinzu kommt gelegentlich der Duft von Honig und Karamell.

Die besten Chasselas offenbaren mit zunehmendem Alter ungeahnte Komplexität und Tiefe, und ihr Bukett erinnert an reife Burgunder von der Côte d’Or. Andere hingegen bleiben auch nach Jahren der Flaschenreife fruchtgeprägt, differenzieren allerdings ihre Fruchtigkeit immer weiter aus und gefallen dann mit Noten von Rhabarber, reifen Erdbeeren und Clementinen. In den großen Jahrgängen weisen sie nach fünf bis zehn Jahren Lagerung eine geschmeidige Textur auf und können den Duft von reifen Birnen, Bienenwachs, Karamell und Toastbrot annehmen. Die Spitzenweine verlieren auch nach 30 Jahren

ihre elegante und harmonisch ins Geschmacksbild integrierte Säurestruktur nicht.

Die Stärke des Chasselas liegt in seiner Anspruchslosigkeit: Er ist relativ einfach anzubauen, leicht zu vinifizieren und unkompliziert zu trinken. Die Sorte kann Erträge bis zu 150 Hektoliter pro Hektar erzielen, ohne dass mit nennenswerten Qualitätseinbußen gerechnet werden muss. Damit jedoch mehr als nur einfache Alltagsweine entstehen, ist es wichtig, dass die Trauben an windgeschützten, sonnenreichen und gut durchlüfteten Orten stehen und reif, aber nicht zu reif gelesen werden. Nur unter diesen Voraussetzungen kann ein Maximum an Aromenintensität, Frische und Eleganz erreicht werden.

Das Klima bietet vor allem in den Steillagen der Westschweiz beste Bedingungen. Im Wallis ist so zuverlässig mit Sonnenschein zu rechnen (im Durchschnitt über 2 000, manchmal bis zu 2 500 Stunden im Jahr), dass der Weinbau bis in Höhen von über 700 Metern betrieben werden kann – eine Lage bei Visperterminen befindet sich sogar 1 100 Meter über dem Meeresspiegel. Das Wallis ist von den Alpen geschützt und profitiert wie die Südostschweiz besonders stark vom Föhn; allerdings ist es hier oft so trocken, dass Bewässerung mit Gebirgswasser erforderlich wird. Die Hangneigung mancher Weinbergslagen erreicht 90 Prozent, was die Erwärmung begünstigt, die Bewirtschaftung jedoch sehr erschwert.

Viele Waadtländer Weinberge profitieren vom Sonnenlicht, das vom Genfer See reflektiert wird, und von der Wärme, die in den zahlreichen Steinmauern tagsüber gespeichert und nachts an die Pflanzen abgegeben wird. So entsteht ein ausgezeichnetes Mikroklima. Der kühle, trockene und zeitweise recht heftige Wind sowie der permanente Temperaturabfall in der Nacht sorgen für eine verlängerte Vegetationsperiode. So bleibt den Trauben genügend Zeit, wichtige Aromastoffe zu bilden. Heute jedoch bangen die Winzer mehr denn je um den Fortbestand der klimatischen Rahmenbedingungen ihres Anbaugebietes, denn auch in der Westschweiz ist eine allmähliche Erwärmung des Klimas zu beobachten.

Chasselas ist eine Rebsorte, die das Terroir, auf dem sie gewachsen ist, vorzüglich im Wein ausdrücken kann. Auf Granit liefert sie vorwiegend blumigen Wein mit guter Säure, auf Kreide wird die Fruchtigkeit betont, und auf tonhaltigen Böden zeigen die Weine mehr Gewicht und Konzentration. Die Sorte sträubt sich jedoch keineswegs gegen kosmetische Eingriffe moderner Kellertechnik und passt ihren Charakter bereitwillig den Vorstellungen der Kellermeister an. Inno-

vatoren wie der Waadtländer Louis-Philippe Bovard lassen den Chasselas lange in großen Eichenholzfässern auf der Hefe liegen, um eine besonders feinperlige Kohlensäure und den von Kennern so geschätzten Hefeton zu erzielen. Die anderen vergären den Most kühl und erzielen dadurch ein Maximum an Frische und Frucht. Traditionalisten wiederum beeinflussen die Gärtemperatur überhaupt nicht, denn sie streben einen Weinstil an, der stärker vom Terroir als von der Rebsorte geprägt ist. Der biologische Säureabbau ist dagegen für die meisten Produzenten in der Schweiz – im Gegensatz zu ihren Kollegen aus Deutschland und Österreich – selbstverständlich. Der Wein wird dadurch fülliger und bekömmlicher.

Zum Essen

Aperitif, Vorspeisen, Fondue, leichte Fischgerichte

Empfehlenswerte Vertreter

La Baronnie du Dézaley, Simon Maye & Fils, Marie-Thérèse Chappaz, Jean-René Germanier, Domaine Cornulus

Zum Weiterprobieren

Gutedel aus Südbaden, Weißburgunder, Soave

Preise: 1–4

Die Extrovertierten – verführerische Weißweine für leidenschaftliche Stimmungen

Marlborough Sauvignon Blanc

21

Wenngleich Neuseeland noch ein sehr junges Weinland ist, darf es doch bereits heute für sich in Anspruch nehmen, eines der faszinierendsten und dynamischsten zu sein. Binnen weniger Jahre hat es sich einen unzweifelhaften Ruf als Lieferant hochwertiger und stilistisch origineller Weine erarbeitet. Dieser grandiose Erfolg wird durch niemanden besser repräsentiert als durch den Marlborough Sauvignon Blanc. Er steht wie kein anderer Wein für den Weinstil, um den die ganze Welt Neuseeland so sehr beneidet.

Aromatisch und intensiv, vital und frisch, leidenschaftlich, aufregend und ungemein temperamentvoll – das sind die Adjektive, die ich mit dem Charakter des Sauvignon Blanc aus Marlborough in Verbindung bringe. Unter allen Sauvignons der Welt erkennt man sie an ihrer unvergleichlichen Aromenpracht: Es finden sich Spargel und grüne Bohnen, Zitrusfrüchte, Mango und Maracuja, manchmal auch Gras- und Stachelbeernoten, und manche erinnern an den Duft von Schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen präsentieren sie sich kraftvoll und säurebetont, mit intensiver Geschmacksentfaltung, angenehm runder Textur und langem Finish. Bei aller Fülle entsteht jedoch nur höchst selten der Eindruck von Überladenheit und Schwere. Es sind Weine mit großer Ausstrahlung, immer extrovertiert, niemals leise und zurückhaltend. Sie lassen niemanden unberührt: Love it or hate it!

In der südlichen Hemisphäre ist Neuseeland das südlichste Weinland. Seine Landfläche beträgt rund 270 000 Quadratkilometer – Neuseeland ist damit etwas kleiner als Italien. Während die beiden Hauptinseln, die an der engsten Stelle durch die 23 Kilometer breite Cookstraße voneinander getrennt sind, in Ost-West-Richtung eine maximale Breite von nie mehr als 450 Kilometern erreichen, erstrecken sie sich entlang der Hauptachse in nordöstlicher Richtung über 1 600 Kilometer zwischen 34 und 46 Grad südlicher Breite. Dementsprechend vielfältig sind die klimatischen Bedingungen für den Weinbau.

Die noch sehr junge Geschichte der neuseeländischen Weinindustrie manifestiert sich vor allem auf dem Feld der Rebsorten. Die heute

eingesetzten Varietäten wurden erst während der vergangenen 25 Jahre eingeführt. Noch 1960 entfielen nur 12 Prozent des Weinumsatzes auf Tischweine, der große Rest wurde mit Alkohol verstärkten, überaus mächtigen Süßweinen nach dem Vorbild von Port und süßem Sherry erzielt. Die häufigsten Rebsorten waren in dieser Zeit amerikanische Kreuzungen der Gattungen Labrusca und Vinifera wie zum Beispiel Isabella oder Baco 22A. Mit der in den 1970er und 1980er Jahren einsetzenden Umorientierung des Verbrauchergeschmacks und der steigenden Nachfrage nach trockenen, alkoholärmeren Weinen wurden Pflanzpolitik und Ausbaumethoden gezielt verändert. Aber erst über Umwege fand das Land zu jener weinbaulichen Identität, die heute in der ganzen Welt so viel Bewunderung auslöst.

In den 1970er Jahren ließen sich die Weinbauern Neuseelands zunächst von der Empfehlung des Professors Helmut Becker von der Forschungsanstalt Geisenheim inspirieren und setzten auf leichte, fruchtige Müller-Thurgau-Weine. Mit dieser Sorte waren jedoch keine großen Qualitäten zu erzielen, und zudem stellte sich heraus, dass das neuseeländische Klima in weiten Teilen des Landes zu warm für Müller-Thurgau ist. Diese Einsicht führte dann in den 1980er Jahren zur Pflanzung solcher Varietäten, die sich unter wärmeren Klimabedingungen als den deutschen wohlfühlen. Heute erzeugt das Land nicht nur Sauvignon-Blanc-Weine von Weltruf, es besitzt zudem auch große, bislang noch nicht in vollem Umfang ausgeschöpfte Potenziale für qualitätsvolle Weine aus roten und weißen Burgundersorten und – mit Einschränkungen – auch aus Bordeaux-Reben.

Der Weinbau in Marlborough ist noch viel jünger als in Neuseeland insgesamt, ja er war vor 1973 überhaupt nicht existent. Dann legte die Kellerei Montana die ersten kommerziellen Weinberge an, und die bis auf den heutigen Tag unvergleichliche Erfolgsgeschichte nahm ihren Lauf. In gut 30 Jahren erfreulicher Entwicklung hat sich Marlborough seit dieser Zeit zur bedeutendsten Weinbauregion Neuseelands aufgeschwungen. Fast 40 Prozent der Gesamtrebfläche befinden sich hier, und von allen Weinstilen des Landes findet der Sauvignon Blanc aus Marlborough in aller Welt den größten Anklang.

Marlborough ist eine kühle, stark maritim beeinflusste Region mit großen Differenzen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen. Unter diesen Bedingungen kann ein Höchstmaß an Reife und aromatischer Intensität erzielt werden, ohne dass darunter das Säureniveau und der Frischeeindruck der Weine leidet. Die Hauptstadt Blenheim

kann oft die längste Sonnenscheindauer im ganzen Land verzeichnen. Um der Austrocknung durch heiße Nordwestwinde entgegenzuwirken, setzen die meisten Erzeuger Tropfbewässerung ein. Andererseits führt auf schlecht durchlässigen Böden zu viel Regen zu unerwünschtem Blatt- und Triebwachstum, erwirkt allzu dichtes Blattwerk und begünstigt deshalb allerlei Pilzkrankheiten. Erfolgreicher Weinbau muss den Trauben durch gezielte Zähmung des Blattwuchses (*canopy management*) Zugang zu Luft und Sonnenlicht verschaffen.

In den ersten Jahren haben sich die Produzenten noch recht wenig für den Einfluss des Bodens auf den Wachstums- und Reifungsprozess der Trauben interessiert. Wichtig war allein das passende Klima. Erst als man dann in den 1990er Jahren höhere Qualitätsansprüche formulierte, begann die gezielte Suche nach dem geeigneten Terroir. Speziell für den hochwertigen Weinbau bevorzugt man seither flachgründige, steinige Böden mit gutem Wasserabzug und beschränkter Fruchtbarkeit. Große Steine an der Oberfläche tragen dazu bei, das Sonnenlicht in die Reben zu reflektieren und für die kühlen, klaren Sommernächte von Marlborough Wärme zu speichern.

Die besonders aromatische Art des Marlborough Sauvignon Blanc erklärt sich jedoch nicht allein durch die natürlichen Gegebenheiten im Gebiet, sondern darüber hinaus auch durch einige ganz bewusste Entscheidungen der Erzeuger. Anders als in den meisten Anbaugebieten der Welt werden die mit Sauvignon Blanc bestockten Weinberge hier nicht dann abgeerntet, wenn die Trauben ihren optimalen Reifepunkt erreicht haben, sondern in mehreren Etappen. Dadurch werden zunächst relativ unreife Trauben mit vergleichsweise „grünen" Aromakomponenten gelesen, im zweiten Lesegang zwei bis drei Tage später etwas reifere Trauben, bis dann nach ungefähr 10 bis 14 weiteren Tagen die letzten, nun hochreifen Früchte eingebracht werden. So findet auf der Basis unterschiedlicher Reifegrade eine Komposition verschiedener Aromenelemente zu einem komplexen Ganzen statt.

Auch auf dem Feld der Kellertechnik ist man in Neuseeland eigene Wege gegangen, die dann später in vielen Weltgegenden imitiert wurden. Dabei hat die neuseeländische Weinbereitung interessanterweise von der Technologie der Milchindustrie profitiert und die Kaltgärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks für Sauvignon Blanc und andere Weißweine übernommen. Auch Chardonnay erfährt diese Behandlung, um seine primären Fruchtaromen zu bewahren. Für komplexere Weinstile greift man allerdings auf traditionelle französische Techniken wie Ganztraubenpressung, Gärung in neuen Ei-

chenholzfässern, Aufrühren des Hefesatzes und biologische Säureumwandlung zurück.

Die Zahl der Weinerzeuger in Marlborough ist – auch mit Hilfe der aus Übersee hereinströmenden Investitionen – seit Anfang der 1990er Jahre rasch angewachsen. Australische Weinbaubetriebe erkannten das Potenzial der Gegend schon um 1985. Damals errichtete David Johnen von Cape Mentelle das Weingut Cloudy Bay. Auch Erzeuger aus Europa haben sich eingefunden; so wurde vor einiger Zeit die Fromm Winery von Georg und Ruth Fromm aus der Schweiz für die Rotweinproduktion, vor allem Pinot Noir, gegründet.

Auffallend sind auch die zunehmenden Verbindungen zwischen Marlborough und den großen Champagnerhäusern. In technischer Zusammenarbeit mit Deutz & Geldermann produziert Montana die Deutz Marlborough Cuvée; an Cloudy Bay ist Veuve Clicquot beteiligt; und das Haus Moët & Chandon hat die Leitung bei der Produktion des exzellenten Domaine Chandon Marlborough Brut übernommen.

Wer die Begeisterung der Menschen vor Ort für ihr Land und ihre Weine einmal kennen gelernt hat, der weiß, dass es in Neuseeland keinen Stillstand gibt. Selbst die kleinsten Potenziale für Qualitätsverbesserungen werden ausgelotet und erfolgversprechende Strategien erprobt. Dieses ungemein dynamische Weinland wird den Weinliebhabern in der ganzen Welt auch in Zukunft noch sehr viel Freude bereiten und immer wieder mit stilistisch höchst originellen Gewächsen aufwarten.

Zum Essen

ideal zur vegetarischen Küche; frittiertes Gemüse, Frühlingsrollen, Spargel, Gemüsesuppen, asiatische Gerichte, Garnelen, Ziegenkäse

Empfehlenswerte Vertreter

Cloudy Bay, Montana, Nautilus, Grove Hill, Seresin, Villa Maria, Waipara Hills, Saint Clair

Zum Weiterprobieren

Sauvignon aus anderen Anbaugebieten: Friaul, Südtirol, Österreich, Sancerre und Pouilly-Fumé

Preise: 1 – 4

Napa Valley Chardonnay

22

Obwohl es die berühmteste Weinregion außerhalb Europas ist, ist das kalifornische Napa Valley ein sehr junges Weinbaugebiet. Rebstöcke standen hier zwar schon vor 750 Jahren, aber der heutige Boom begann erst in den 1960er Jahren, als Robert Mondavi und andere sich hier niederließen, um ihr Glück zu machen. Sicherlich stehen hier die weißen Rebsorten im Schatten der roten, doch der Chardonnay-Traube ist es in einigen Teilgebieten erfolgreich gelungen, eine ganz eigenständige, weltweit respektierte und geschätzte Identität zu entwickeln.

Bis vor wenigen Jahren wäre es eine leichte Übung gewesen, die Stilistik eines typischen Chardonnay aus dem Napa Valley zu beschreiben. Gelungene Exemplare präsentierten sich stets selbstbewusst und extrovertiert: in kräftigem Goldgelb und von beeindruckender Aromenintensität mit Noten reifer, gelber Früchte, Ananas und Mango, Banane, Karamell und gerösteter Haselnüsse; am Gaumen bestach ein üppiger Körper mit mächtigem Alkoholgehalt, dezenter Süße, tiefer Säure und einer angenehmen, cremig-sahnigen Textur.

Doch die Weine aus dem Napa Valley sind inzwischen stilistisch sehr viel differenzierter und eigenständiger geworden. Lagenunterschiede werden heute immer stärker herausgearbeitet, und der Einsatz der kleinen, getoasteten Eichenholzfässer geschieht zunehmend feinfühliger und bedachter. So wie heute in vielen europäischen Anbaugebieten Chardonnay mit der früher nur in der Neuen Welt bekannten Fülle und Eichenholzwürze entsteht, begegnet man in Kalifornien immer öfter Weinen, die die stilistisch kühlere Handschrift des „alten“ Europa tragen.

Die kleine Stadt Napa nördlich von San Francisco gibt sowohl dem County als auch dem Weinbaugebiet, dem Napa Valley, seinen Namen. Früher wurden zwar viele kalifornische Regionen für den Weinbau erschlossen, aber kein anderes County hat mehr für den weltweiten Ruhm gesorgt als Napa Valley. Landschaftlich erstreckt sich dieses etwa 40 Kilometer in nordsüdlicher Richtung verlaufende und von zwei Hügelketten eingefasste Tal in einem weit geschwungenen Bogen, dessen eines Ende an der Bucht von San Francisco, das andere am Mount St. Helena liegt. Die natürlichen Voraussetzungen sind ideal, doch sucht man nach einem gemeinsamen Nenner, sieht man sich enttäuscht.

Die Geologie von Napa ist unbeschreiblich wirr und von einer Vielzahl unterschiedlichster Böden geprägt. Das Temperaturgefälle zwischen dem kühlen Südende und dem warmen Nordende ist auf einer Strecke von 40 Kilometern an vielen Tagen größer als der Unterschied zwischen Burgund und Bordeaux. Das Wasser unmittelbar an der Pazifikküste ist so kalt, dass vor ihr den ganzen Sommer über eine Nebelbank liegt. An jedem Tag, an dem die Temperaturen im Binnenland 32 °C erreichen, saugt die aufsteigende Warmluft den Nebel landeinwärts. Nicht nur an der berühmten Golden Gate Bridge, sondern überall, wo die Berge auf unter 460 Meter heruntergehen, strömt der Nebel oder doch wenigstens Kaltluft vom Pazifik herein und kühlt das Land. Einige Täler, die zum Ozean hin auslaufen, lassen die Meeresluft 120 Kilometer weit ins Land eindringen.

Die südlichsten Lagen bei der Stadt Napa werden durch die erfrischenden Brisen aus der Bucht am stärksten gekühlt, während die Regionen um Calistoga am Nordende des Tals am wärmsten sind. Im mittleren Teil, der von Yountville über Rutherford und St. Helena etwa bis zur Freemark Abbey reicht, machen sich die Nebel erst später am Nachmittag bemerkbar, weshalb sich hier die durchschnittlichen Temperaturen in der Wachstums- und Reifeperiode auf einem mittleren Niveau befinden.

Die südlichste und kühlste Zone erweist sich als besonders geeignet für Chardonnay. Die besten Weine kommen aus der eigenständigen Appellation (AVA) Carneros, die zum Teil im Napa County, zum Teil im Sonoma County liegt. Sie präsentieren sich in leuchtendem Goldgelb, ihre Aromatik ist sehr fein und komplex mit Noten reifer Pfirsiche, Orangen, Mandeln und Vanillecreme. Am Gaumen gefallen sie mit einer ungemein charmanten, cremigen Textur und einem Volumen, das sich für kalifornische Verhältnisse als erstaunlich schlank erweist. Die Säure ist angenehm präsent und unterstützt die feinen Geschmacksnoten nach allerlei Zitrusfrüchten, Aprikosen und Kräutern. Gelegentlich gesellt sich ein Hauch von Rosen hinzu. Nach etwas Sauerstoffkontakt im Dekanter vermitteln diese Weine einen noch komplexeren und reicheren Eindruck. Dabei wirkt ihre ganze Art erfreulich erfrischend und trinkig. Sicherlich sind es von allen kalifornischen Chardonnays die mit Abstand elegantesten, raffiniertesten und alterungsfähigsten Vertreter.

Die Böden in der Appellation Carneros sind flachgründig und karg, die Niederschläge sind spärlich. Das führt zu stets niedrigen Erträgen und ungemein extraktreichen und aromatischen Trauben ohne allzu

hohe Reife- und Zuckergradationen. Das dürfte einer der Hauptgründe für die Harmonie, die komplexe Aromatik und den erfrischenden Gaumenauftritt dieser Weine sein – sie sind im eigentlichen Wortsinn Terroirweine. Doch selbst die feinsten Exemplare verfügen nicht über eine den weißen Burgundern vergleichbare Alterungsfähigkeit. Den schönsten Trinkgenuss bieten sie eindeutig innerhalb der ersten sieben bis acht Jahre nach dem Erntejahr.

Zum Essen

Lachs, Hummer, gebratene Meeresfische, Räucherfisch, Brathähnchen, Gänsebraten

Empfehlenswerte Vertreter

Freemark Abbey, Mount Veeder, Stag's Leap Wine Cellars, Saintbury, Carneros Creek, Buena Vista, Roche, Schug, Neyers Vineyard

Zum Weiterprobieren

Chardonnay von Sonoma, Monterey und der Central Coast in Kalifornien; die Referenzweine für Chardonnay von der Côte de Beaune; interessante Vergleiche bieten auch die Vertreter Australiens und Südafrikas

Preise: 2 – 5

Condrieu

23

Wahrscheinlich gibt es in der ganzen Welt keinen anderen Wein, der so bezaubernd, extrovertiert und sinnlich daherkommt wie der Condrieu. Es ist ein Charmeur par excellence und in dieser Art ganz und gar französisch. Seine Heimat ist die nördliche Rhône auf einer etwa 22 Kilometer langen Strecke am Westufer des Flusses zwischen den Gemeinden Condrieu und Chavanay, die sich unmittelbar an die berühmte Rotwein-Appellation Côte Rôtie nach Süden hin anschließt. Hier wird auf ungefähr 110 Hektar Rebland ausschließlich Weißwein aus der Rebsorte Viognier produziert.

Die besten Weine des Gebietes genießen Kultstatus, sicherlich nicht zuletzt deshalb, weil sie so extrem selten und teuer sind. Ihr exotischer, oft überwältigender Duft von Aprikosen, Pfirsichen und Geiß-

blatt, Jasmin und Primeln, Moschus und kandierten tropischen Früchten verbindet sich mit einem säurearmen, sehr vollen Mundgefühl und einer bemerkenswert samtigen Textur, die an dicke Sahne erinnert. Gute Vertreter sind stets füllig und alkoholreich, aber niemals schwer und überladen. Liebhaber dieser köstlichen Gewächse sind gut beraten, nicht zu lange mit dem Genuss zu warten, denn nichts an einem Condrieu ist faszinierender als seine herrlich fruchtige Art, solange er jung ist.

Noch vor 20 Jahren hielten die Verbraucher vergeblich Ausschau nach diesen Weinen. Hätten nicht einige starrköpfige Winzer an der Bewirtschaftung der steilen Hänge festgehalten, wäre der Condrieu womöglich ganz von der Bildfläche verschwunden. Im Jahr 1965 war die Appellation Condrieu auf gerade einmal 8 Hektar geschrumpft, ein Jahrgang erbrachte weniger als 2 000 Liter Wein. Dann wurden ein paar Abenteurer aus Kalifornien auf die Rebsorte Viognier aufmerksam, verliebten sich in sie und pflanzten sie vor lauter Enthusiasmus in ihren Rebgärten. Eine Lawine war losgetreten, und sie verfehlte ihre Wirkung auch in ihrer angestammten Heimat nicht. Mitte der 1990er Jahre stand die Sorte nicht nur in vielen Regionen der Neuen Welt im Ertrag, auch in Frankreich kam eine Viognier-Euphorie in Gang. Seither werden im Rhônetal und in der Region Languedoc-Roussillon überraschend volle, interessante Weine zu einem Viertel der für Condrieu üblichen Preise erzeugt, und auch in Condrieu selbst werden wieder mehr als 110 Hektar bewirtschaftet.

In Condrieu bilden die schmalen Granitterrassen mit Böden aus zersetztem Gestein, Granit, Glimmer, Schiefer und etwas Lehm die entscheidenden Voraussetzungen für die außergewöhnliche Feinheit der Weine. Die meisten der erstklassigen Hanglagen wie André Perrets Coteaux du Chery, Georges Vernays Coteaux du Vernon, Yves Cuillerons Les Chaillets, Pierre Dumazets Coteau de Côte Fournet und Marcel Guigals La Doriane sind auf wunderbar nach Süden und Südosten ausgerichteten Terrassen angelegt, wo sie in den vollen Genuss der Morgen- und Mittagssonne kommen. Die Hänge sind weit weniger furchterregend steil als die von Côte Rôtie, Hermitage oder Cornas, dennoch ist eine mechanische Bearbeitung so gut wie unmöglich.

Anbau, Ernte und Vinifikation der Sorte Viognier sind enorm schwierig und erlauben keine Fehler. Wer als Weinbauer ein einigermaßen sorgenfreies Leben führen will, lässt sich auf diese Sorte besser nicht ein. Der Ertrag ist niedrig und ungewiss, die Sorte zudem

anfällig für allerlei Rebkrankheiten. Ganz entscheidend ist der richtige Lesezeitpunkt. Werden die Trauben zu früh gepflückt, um vielleicht ein wenig mehr von der spärlichen Säure zu konservieren, ist ein unbefriedigend unreifes Aroma die Folge. Die Beerenschale und die Aromavorstufen erreichen erst sehr spät ihre optimale Reife, später als die Zuckerreife. Erfahrene Erzeuger vertreten die Auffassung, dass die Trauben erst gelesen werden sollten, wenn der potenzielle Alkoholgehalt mindestens 13 Vol.% erreicht hat. Erfolgt die Lese dagegen zu spät, kann der Viognier unmöglich durchgären, weil der Zuckergehalt in die Höhe schnellt und die Naturhefen vor dem Ende der Gärung abgetötet werden. Gelingt dennoch ein Durchgären, ist die Gefahr groß, dass die Weine allzu schwerfällig und zu stark vom Alkohol geprägt sind.

Guter Condrieu entsteht daher in erster Linie im Weinberg. Es bleiben dennoch einige kellertechnische Optionen, um die individuelle Stilistik der jeweiligen Abfüllung zu beeinflussen. Mittels der sanften Extraktionsart der Kaltmazeration versuchen einige Winzer, die Intensität der Aromatik zu erhöhen, malolaktische Gärung und *bâtonnage* (Aufrühren des Hefesatzes) begünstigen den Fülleeindruck, und neues Holz kann zusätzliche Struktur und Komplexität bringen. Ungebrauchte und getoastete Barriquefässer werden heute mit einem Anteil von 10 bis 30 Prozent und zudem sehr sensibel eingesetzt, um das Endprodukt nicht zu dominieren, sondern in seiner Komplexität zu bereichern.

Mittlerweile schießen nicht nur in Südfrankreich neue Viognier-Weinberge wie Pilze aus dem Boden, auch in Australien, Neuseeland, Kalifornien, Chile und Südafrika entstehen Neuanlagen. Auch die Italiener, die zurzeit alles, was aromatisch ist, gnadenlos vergöttern, sind dem Charme des Viognier verfallen und haben die Sorte sowohl im Piemont als auch in der Toskana gepflanzt. Da wird in den nächsten Jahren sicherlich so manches Lehrgeld bezahlt, und nicht wenige Winzer werden an der Sorte verzweifeln. Jeder will dabei sein, aber nur wenige wissen, wie es geht. Die Referenz bleibt daher Condrieu – mit bescheidenen Mengen und hohen Preisen.

Zum Essen

Lachs, Hechtklößchen in Sauce Nantua, Sushi, indische und asiatische Gerichte, Spargel, Käse wie zum Beispiel Pont l'Evèque, Beaufort oder Abondance

Empfehlenswerte Vertreter

Yves Cuilleron, Pierre Dumazet, Yves Gangloff, Guigal, Domaine du Monteillet, André Perret, Rene Rostaing, Georges Vernay, François Villard, Gilles Barge, Louis Chèze, Delas Frères

Zum Weiterprobieren

andere extrovertierte und aromaintensive Weine: Muskateller, Albariño, Gewürztraminer und Viognier aus anderen südfranzösischen Regionen

Preise: 4-5

24 Elsässer Gewürztraminer

Der Gewürztraminer wird zwar weltweit angebaut, er hat jedoch nur in einer einzigen Region den Durchbruch geschafft: im Elsass. Hier, mehr als in seiner Heimat Südtirol, genießt er höchstes Ansehen und gehört mit 2 700 Hektar Rebfläche nach Pinot Blanc und Riesling zu den meistangebauten Sorten.

Die pinkfarbene Haut der Beeren ergibt meist sehr intensiv-gelbe Weine, deren Aroma eine Mischung aus blumigen (Hyazinthen, Rosenblüten), fruchtigen (Litschi) und würzigen Noten ist. Auf der Basis niedriger Säure und hoher Alkoholwerte entsteht ein angenehm mundfüllender Geschmackseindruck, der gelegentlich als prekäre Gratwanderung zwischen verführerischer Geschmeidigkeit und abstoßender Schwerfälligkeit empfunden wird. Wenn die Balance jedoch stimmt, ist ein unvergleichliches Trinkerlebnis garantiert. Die besten Vertreter verfügen selbst im trockenen Bereich über ein bemerkenswertes Alterungspotenzial.

Das gemäßigte, semi-kontinentale Klima des Elsass ist hervorragend für Gewürztraminer geeignet. Die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden ist hoch, aber zu heiß wird es selten. Die Vogesen bieten Schutz vor Wind und Regen, liefern aber auch nächtliche Frischluft. Das Elsass gehört zu den trockensten Gebieten Frankreichs. In Colmar ist der Jahresniederschlag mit 500 bis 590 Millimetern besonders niedrig. Mit gut 19 °C liegt die mittlere Julitemperatur knapp unter der Burgunds, der September ist meist mild und trocken. Allerdings sind die Zeichen des Klimawandels auch im Elsass unübersehbar.

Im Januar 2004 legte eine Gruppe von Experten einen Bericht über die Auswirkungen des Klimawandels auf den elsässischen Weinbau vor. Daraus geht hervor, dass die mittleren Jahrestemperaturen während der vergangenen 30 Jahre um 1,8 °C gestiegen sind und dass das Wasserdefizit vor allem im Frühsommer größer wird. Vom Temperaturanstieg sind die Frühlingstemperaturen besonders stark betroffen. In der Folge hat sich der Reifebeginn um 23 Tage nach vorne geschoben. Auch der Lesebeginn setzt früher ein, und die durchschnittlichen Mostgewichte sind im Falle des Rieslings um mehr als 2 Vol. % potenziellen Alkoholgehalts (also um etwa 18 Öchslegrade) angestiegen.

Mehr noch als andere Rebsorten ist der Gewürztraminer von diesen Entwicklungen betroffen. Denn seine natürlichen Eigenschaften, hohe Mostgewichte und niedrige Säurewerte zu einem Zeitpunkt zu liefern, wenn die Traubenschalen und damit die Aromen noch nicht völlig ausgereift sind, werden dadurch verschoben. Es wird schwieriger, die Balance im Wein zu erhalten. Wird die Lese bei steigenden Temperaturen vorgezogen, um das Mostgewicht zu begrenzen, drohen unreife Aromen. Wartet der Winzer die Schalenreife ab, drohen extrem hohe Mostgewichte und zu niedrige Säurewerte. Den passenden Lesezeitpunkt zu finden wird also zunehmend schwieriger. Der Jahrgang 2003 war bereits für viele Erzeuger ein ernsthafter Härtetest.

Wie kaum ein anderes Anbaugebiet ist das Elsass von einer ungeheuren Bodenvielfalt geprägt. Jeder einzelne Bodentyp hält ein unterschiedliches Mineralienangebot für die Rebwurzeln bereit. Am Ende komplexer biochemischer Prozesse entsteht in den Trauben eine Aromenpalette, die den jeweiligen Bodentyp kennzeichnet und den Rebsortencharakter mehr oder weniger überlagert. Bei reichem Nährstoffangebot dominiert eher der Rebsortencharakter, in kargeren Lagen und bei niedrigen Erträgen eher der Charakter des Bodens. Buntsandstein begünstigt die Fruchtintensität, Granit bringt dagegen fruchtig-schlanke, mineralische Weine hervor. Mergelböden mit hohen Kalk- und Tonanteilen wiederum bieten beste Voraussetzungen für Tiefe und Komplexität.

Die Weinbereitung geschieht im Elsass ganz überwiegend nach traditionellen Methoden und Auffassungen. Spontangärung und große Holzfässer sind keineswegs überholt, Barriques und biologischer Säureabbau dagegen ziemlich selten. In den großen Kellereien und Genossenschaften wird häufig mit Beton- und Edelstahltanks gearbeitet.

Langsames und behutsames Pressen setzt sich immer mehr durch, denn die Qualität des Gewürztraminers liegt nicht zuletzt in der Beerenhaut. Ideal ist deshalb die Ganztraubenpressung, da dadurch verhindert werden kann, dass zu viel Tannin aus den Kämmen extrahiert wird. Vier Stilrichtungen prägen heute die Erscheinung des Elsässer Gewürztraminers.

Der „normale“ Gewürztraminer (in Frankreich *Generique* genannt) gibt sich auf dem Weinetikett als „Gewurztraminer d'Alsace AC“ zu erkennen. Er war bis vor zehn Jahren meistens ein trockenes oder fast trockenes Produkt. Inzwischen sind Weine mit einer Spanne von knochentrocken bis zu 50 Gramm Restsüße zu finden, ohne dass allerdings die Etiketten die jeweilige Höhe verraten. Zudem verschwimmen dadurch die klassischen Grenzen zwischen Generique und Vendange Tardive, was dem Verbraucher die Orientierung zusätzlich erschwert.

Weine der Kategorie *Grand Cru* entstammen den besten Lagen im Elsass. Die insgesamt 50 Grands Crus machen zusammen etwa 11 Prozent der elsässischen Rebfläche und 4 Prozent der Weinerzeugung aus. Die Erträge sind auf 55 hl/ha limitiert, nur Handlese ist erlaubt. Die Anreicherung des Mostes ist auf 1,5 Vol. % begrenzt. Der Stil der Weine ist im Idealfall primär vom Terroir geprägt. Dadurch tritt der Rebsortencharakter etwas in den Hintergrund und die Weine haben mehr Komplexität und Länge. Die Restsüße ist meist noch höher als bei einfachen Generique-Abfüllungen. Ausgeprägtere Mineralität und Säure bilden jedoch ein willkommenes Gegengewicht. Auch hier kann der Verbraucher dem Etikett den Süßegrad der Weine nicht entnehmen.

Vendange Tardive (VT), die dritte Stilrichtung, sind Spätleseweine und werden aus überreifen und zum Teil eingetrockneten Beeren hergestellt. Das Gros der Abfüllungen mit dieser Bezeichnung ist eindeutig süß. Das muss jedoch keineswegs immer so sein; es gibt auch knochentrockene bis liebliche Versionen – wiederum ist der Süßegrad dem Etikett jedoch leider nicht zu entnehmen.

Eine *Sélection de Grains Nobles* (SGN) schließlich bezeichnet Weine, die den deutschen Beeren- und Trockenbeerenauslesen vergleichbar sind. Aufgrund der hohen Zuckerkonzentration in den edelfaulen Beeren ist es den Hefen unmöglich, allen Zucker in Alkohol zu vergären, sodass stets eine mehr oder weniger große Menge im Wein zurückbleibt. SGN sind also von Natur aus immer süß. Da die Gewürztraminerbeeren eine sehr kräftige und feste Haut aufweisen, sind

sie für Edelfäule jedoch vergleichsweise unanfällig, und so kommen SGN in ihrem Fall nur sehr selten vor.

Ein Blick auf den Markt und die Preise der unterschiedlichen Gewürztraminer-Typen zeigt, dass die Grands Crus sich auch zwei Jahrzehnte nach Ihrer Einführung noch immer schwertun, einen angemessenen Preisabstand zwischen sich und die Generique-Weine zu legen. Die Preise der Grands Crus sind allgemein noch nicht auf Spitzenniveau – ein Grund mehr für interessierte Konsumenten, diese Gewächse für sich zu entdecken.

Als Speisenbegleiter zeigt der Elsässer Gewürztraminer so manche Gemeinsamkeit mit Rotwein. Er ist voluminös, sein Alkohol ist hoch und trotz niedriger Säure hat er eine gute Lagerfähigkeit. Oft fehlt ihm die sonst für Weißwein typische Frische. Wie im Falle vieler Rotweine verströmt er eine wärmende Art und ist deshalb im Winter besonders beliebt. Wegen seiner zum Teil überbordenden Aromaintensität bedarf es einer gewissen Erfahrung und vor allem Fingerspitzengefühl, um ihm den passenden Platz bei den Mahlzeiten zukommen zu lassen. Ganz nebenbei: Gewürztraminer hat auch als Solist vorzügliche Talente.

Zum Essen

trockener Gewürztraminer: Zwiebelkuchen, Räucherfisch, gebratene Gans, mit Koriander und Zitronengras gewürzte Fischgerichte, gegrillte Sardinen, Currygerichte, Ente à l'orange, pikante Rotschmierkäse wie zum Beispiel Münster und Livarot
süße oder edelsüße Gewürztraminer: Enten- und Gänseleberpastete, Weihnachtsgebäck, Obstkuchen, Weinschaum

Empfehlenswerte Vertreter

Deiss, Weinbach, Trimbach, Zind Humbrecht, Hugel, Mann, Landmann

Zum Weiterprobieren

Pinot Gris aus dem Elsass, Gewürztraminer anderer Herkünfte, Viognier

Preise: 2–4 (5 im Falle von SGN)

25 Rías Baixas

Die Einwohner des windgepeitschten Galiziens besitzen mit der Rebsorte Albariño einen Schatz, der sie von anderen Weißweinregionen der Iberischen Halbinsel abhebt. Aus dieser Sorte entstehen in der Appellation Rías Baixas so ziemlich die untypischsten, dafür aber interessantesten aller spanischen Weißweine. Nirgendwo sonst in diesem warmen Weinland werden so ungemein erfrischende, rassige und feingliedrige, so lebhaft animierende und zugleich so außergewöhnlich aromatische und würzige Gewächse erzeugt wie in der küstennahen Region Galiziens nahe der Grenze zu Portugal. Rías Baixas aus Albariño-Trauben ist ganz unzweifelhaft der Riesling Spaniens.

Ebenso wie guter Riesling verbinden die besten Rías Baixas bestechende Leichtigkeit mit enormer Intensität. In Sachen Aroma können es manche gar mit Viognier und Gewürztraminer aufnehmen: Sie sind exotisch und hypnotisierend, dabei ohne die barocke Fülle dieser klassischen Vertreter, sondern sehr viel zarter, subtiler und schlanker. In der Nase dominieren Aromen grüner und gelber Früchte, vor allem Apfel, Birne, Pfirsich und Aprikosen; hinzu kommen Blüten- und Blumendüfte, und manchmal gesellen sich feine Nuancen von Anis hinzu. Der Gaumenauftritt ist substanzreich, aber nur ausnahmsweise füllig und mächtig. Die lebhafte Säure sorgt stets für wohltuende Leichtigkeit und Eleganz. Die besseren Vertreter vermögen über drei bis vier Jahre Flaschenreife weiter an Feinheit und aromatischer Komplexität zuzulegen, während die große Mehrzahl der Abfüllungen binnen zwei Jahren getrunken sein sollte.

Darüber, wie die Gallegos zu ihrer Wundertraube gekommen sind, gibt es zahlreiche Legenden. Manche Historiker behaupten, Albariño sei im 9. Jahrhundert nach Christus nach Galizien gekommen. Deutsche Mönche aus dem Rheingau und von der Mosel sollen die Rebstöcke aus ihrer Heimat mitgebracht haben. Dafür spricht die deutsche Übersetzung von Albariño: „Die Weiße vom Rhein“. Sicher ist, dass die Sorte bereits seit Jahrhunderten in Galizien angebaut wird. Aufgrund ihrer geringen Erträge wurde sie aber lange Zeit vernachlässigt. Heute gibt es Albariño jedenfalls nur in Galizien und – unter dem Namen Alvarinho – im Gebiet des Vinho Verde in Portugal (siehe Kapitel 32). Im direkten Vergleich zeigt sich, dass der portugiesische Alvarinho etwas säurebetonter und strenger anmutet als der spanische Albariño, der meist reichhaltiger und komplexer, zuweilen aber auch üppiger und breiter erscheint.

Die grüne Nordwestküste Spaniens mit ihren sandigen, leicht sauren und nicht sehr tiefgründigen Böden ist gekennzeichnet durch tiefe Einschnitte, die so genannten *rías* (Buchten), die weit ins Land hineinreichen. Der nördliche Teil dieser Küste heißt Rías Altas, der südliche Rías Bajas – für die Ursprungsbezeichnung (Denominación de Origen, DO) wurde jedoch die galizische Form des Namens, nämlich Rías Baixas, gewählt. Die Trennungslinie zwischen den beiden Gebieten geht vom Kap Finisterre aus, dem westlichsten Punkt Spaniens. In den Rías Baixas treffen nördliche und südliche Einflüsse aufeinander. Die grünen Hügel entlang der Atlantikküste mit ihren fjordartigen Flussmündungen profitieren gleichzeitig von hoher Sonneneinstrahlung, mittleren Durchschnittstemperaturen und reichen Niederschlägen. Solche Bedingungen sind für Weißweine geradezu ideal.

Für den Anbau der Trauben ergeben sich vor allem aufgrund der großen Feuchtigkeit aber auch einige Herausforderungen. Da regelmäßig mit Pilzbefall und anderen Rebkrankheiten gerechnet werden muss, werden die Rebstöcke in die Höhe auf eine Art Pergola erzogen, wobei die Triebe zunächst an 1,80 Meter hohen Granitpfosten aufwärts geführt und sodann auf quer gespannte Drähte geleitet werden. Da Unkraut die Feuchtigkeit festhält, muss es regelmäßig entfernt werden. Manche Erzeuger pflügen ihre Weinberge bis zu 20-mal im Jahr um. Unter diesen Bedingungen erweist sich der dickschalige Albariño weniger fäulnisanfällig als andere Varietäten.

Zwar ist Rías Baixas einer der kleineren DO-Bereiche Spaniens, aber die Rebfläche verteilt sich auf ein ziemlich großes Gebiet. Auch ist die Appellation kein kompaktes Ganzes, sondern besteht aus mehreren Teilbereichen. Am bedeutendsten ist Val do Salnés, das wegen seiner nördlichen Lage und der Küstennähe zugleich kühlste und feuchteste Gebiet. Hier beherrscht die Albariño-Traube die Szenerie, da sie den Witterungsverhältnissen am besten gewachsen ist. In O Rosal weiter südlich liegen die besten Weinberge in Lichtungen auf den nach Süden gerichteten Hängen und erbringen Weine, die wesentlich weniger Säure aufweisen als die aus Val do Salnés. Condado do Tea ist der wärmste und am weitesten von der Küste entfernte Bereich. Seine Weine sind kräftiger, dafür aber weniger fein und elegant. Soutomaior südlich von Pontevedra sowie Ribeira do Ulla südlich von Santiago de Compostela sind zwei kleinere, jüngere Unterbereiche. In diesen beiden Zonen werden traditionell Albariño-Trauben zusammen mit der ebenso würzigen, aber nicht so

festen Treixadura und der lorbeerduftigen Loureira verarbeitet. Diese Mischungen bringen sehr gute Resultate, doch sortenreiner Albariño verkauft sich leichter.

Die Vinifizierung der Weine von Rías Baixas hat während der vergangenen 15 Jahre große Fortschritte gemacht, und wie kein anderer hat Santiago Ruiz, der inzwischen verstorbene Altmeister des Albariño, diesen Wandel vorangetrieben. Sein oberstes Credo lautete Sauberkeit. Heute gehören in den hochmodernen Kellereien spiegelblank geputzte und polierte Stahltanks zum alltäglichen Erscheinungsbild. In diesen Behältern – und nicht in Holzfässern – findet die Vinifikation der entrappten Trauben statt. Weniger Konsens und Einstimmigkeit herrscht in der Frage des biologischen Säureabbaus. Die meisten Erzeuger im Küstenbereich streben die malolaktische Gärung und damit eine mildere Säure und größere Geschmeidigkeit an. Weiter landeinwärts wird das nicht für nötig gehalten: Hier will man ganz im Gegenteil die Apfelsäure erhalten und verhindern, dass emsige Bakterien sie in die mildere Milchsäure umwandeln. Dank längerer Sonneneinstrahlung, so die verbreitete Meinung, seien die Trauben hier reifer und profitierten deshalb vom Erhalt und nicht vom Abbau der Säure.

Uneinig ist man sich in Rías Baixas auch über den optimalen Zeitpunkt für die Flaschenfüllung. Während die Eiligsten ihre Jungweine schon im November abfüllen, also unmittelbar nach der Ernte, warten andere ein Jahr länger und lassen ihre Weine im Tank oder im Fass ausreifen. Zu den Verfechtern des längeren Ausbaus gehörte auch Santiago Ruiz. Doch auch große Betriebe wie Agro de Bazán und andere Kellereien des Salnés-Tals setzen auf ausgereifte Weine. Meist handelt es sich dabei um wirtschaftlich gefestigte Unternehmen, die ihre Investitionen nicht zeitnah kapitalisieren müssen. Weil ihre Produkte im Vergleichstest meist besser abschneiden als die der eiligen Konkurrenz, setzen sie sich immer mehr durch.

Die längere Ausbaudauer bringt aber auch Probleme mit sich. Im Gegensatz zu Sorten wie dem Riesling oder dem Chardonnay scheinen Albariño-Weine nicht besonders gut zu altern. Nach zwei, drei Jahren zeigen einfachere Vertreter bereits unwillkommene Symptome des Abbaus – und dann verlieren die Weine mit rasanter Geschwindigkeit allen Glanz. Ob die Lösung darin liegt, die Grundweine nach Burgunder oder Bordelaiser Vorbild in der Eichenbarrique zu vergären, ist eher fraglich. Einige erfolgversprechende Experimente weisen

zwar in diese Richtung, aber ob diese Weine wirklich besser altern, muss sich erst noch herausstellen. Top-Betriebe wie Terras Gauda und Adegas Galegas beweisen, dass ein behutsamer Holzausbau kein Zugeständnis an den internationalen Mainstream sein muss, sondern einem Albariño aus gut selektioniertem Traubengut tatsächlich eine zusätzliche Dimension verleihen kann. Allerdings steht diesen Produzenten in der Regel ausgezeichnetes Grundmaterial zur Verfügung, das durch subtile Mazerationstechniken vor der Gärung und gekonnten Ausbau auf der Feinhefe auch beste Voraussetzungen für den weiteren Holzausbau mitbringt.

Die Zukunft wird zeigen, ob sich eine Stilistik durchsetzen wird oder ob es zu einer dauerhaften Koexistenz miteinander konkurrierender Stile kommt. Dabei fällt zumindest eine Prognose leicht: Da das Gebiet sein Qualitätspotenzial heute noch längst nicht ausgeschöpft hat, darf man gespannt sein, welche Höhen in den nächsten Jahren erklommen werden.

Zum Essen

Meeresfrüchte, Krusten- und Schalentiere (Garnelen, Muscheln, Hummer, Languste), junger Hartkäse

Empfehlenswerte Vertreter

Aldea de Abaixo, Castro Martín, Condes de Albarei, Coto de Xiabre, Dos Eidos, Fillaboa, Adegas Galegas, Gerardo Mendes, Murrieta, Lagar de Cervara, Lagar de Fornelos, Martin Codax, Pablo Padín, Terras Gauda, Pazo Bayón, Pazo de Señoráns, Pazo de Barrantes, Santiago Ruiz

Zum Weiterprobieren

Vinho Verde, Riesling, Viognier

Preise: 2–3

26 Argentinischer Torrontés

Die Weinszene Argentiniens ist in Bewegung – im Gegensatz zur allgemeinen wirtschaftlichen Entwicklung. Im südamerikanischen Andenstaat, dem weltweit fünftgrößten Weinproduzenten, ist in den vergangenen zehn Jahren Beachtliches passiert, nicht nur weil sich hier französische Top-Unternehmen wie Lurton, Lafite Rothschild und Chandon engagieren. Zunächst sorgten die Rotweine aus der Malbec-Traube mit ihrem überzeugend eigenständigen Charakter für Aufsehen. Nun scheint aber die Zeit für die weiße Rebsorte Torrontés gekommen, und immer mehr Winzer schicken sich an, originelle und begeisternde Weine aus ihr zu keltern. Auf insgesamt 8 000 Hektar Rebfläche, das entspricht nicht einmal 4 Prozent der insgesamt 210 000 Hektar Rebfläche, ist Torrontés dabei, in der ganzen Welt zum Symbol für argentinischen Weißwein zu werden.

Die Herkunft der Sorte gibt immer wieder Anlass zu Spekulationen. Obwohl eine gleichnamige Sorte im nordwestspanischen Galizien heimisch ist und viele Einwanderer von dort nach Argentinien gekommen sind, konnte bislang keine eindeutige Verwandtschaft mit dem argentinischen Namensvetter nachgewiesen werden. Neuere Forschungen legen sogar den Schluss nahe, dass der südamerikanische Torrontés aus dem Mittelmeerraum stammen könnte. Immerhin wurde eine genetische Nähe zu Malvasia nachgewiesen, einer Varietät, die vor allem in Italien, Griechenland und den Kanarischen Inseln zu Hause ist.

Sensorisch zählt Torrontés zu den aromatischen Rebsorten, und man hat den Eindruck, dass sie sich nicht recht entscheiden kann, ob sie sich mehr zum Gewürztraminer oder zum Muskateller hingezogen fühlt. Von beiden hat sie etwas: das Rosenaroma und die cremige Fülle vom Gewürztraminer, die traubigen, an reife Pfirsiche, Nektarinen und Orangenschalen erinnernden Noten vom Muskateller. Auch die lebhafte Säure bringt sie eher dem Muskateller nahe. Die Besten präsentieren sich am Gaumen komplex, intensiv und lang anhaltend. Nicht selten hatten dann zwei Frauen ihre Hände im Spiel: entweder María Isabel Mijares, eine spanische Önologin, die seit Jahrzehnten auf dem südamerikanischen Kontinent ihre Lehre verbreitet, oder Susana Balbo, eine junge einheimische Staronologin. Aber die große Masse ist noch recht weit von diesem Ideal entfernt.

Argentinischer Torrentés entsteht unter weltweit einmaligen, eher extremen als perfekten Bedingungen, dabei aber in größtenteils faszi-

nierenden Landschaften. Der karge Steppencharakter in weiten Teilen des riesigen Landes erlaubt Weinbau nur unter besonderen Ausnahmebedingungen. Fast überall ist es zu heiß und meistens auch entschieden zu trocken. Deshalb konzentrieren sich die Rebflächen auf den Westteil des Landes, wo sie im Schutz der Anden auf Höhen zwischen 700 und 1 400 Metern über dem Meeresspiegel liegen. Mendoza im äußersten Westen ist auf etwa halber Strecke zwischen der bolivianischen Grenze im Norden und Feuerland im Süden das bedeutendste Anbaugebiet Argentiniens. Die schneebedeckten Andengipfel mit dem Aconcagua, der mit knapp 7 000 Metern der höchste Berg des amerikanischen Kontinents ist, beherrschen den Horizont im Westen.

Das kontinentale Klima schafft hier klar definierte Jahreszeiten mit warmen Sommern und kalten Wintern. Insbesondere die niedrigen Nachttemperaturen und die sehr lange Vegetationsperiode von durchschnittlich fünf Monaten ermöglichen aromatische und geschmacksintensive Weine. Das Niederschlagsaufkommen ist allerdings so gering, dass der Weinbau nur mit Hilfe ausgeklügelter Bewässerungssysteme möglich ist. In neuerer Zeit werden die Kanäle, die das Wasser aus den schneebedeckten Hochanden herbeiführen, durch Tiefbrunnen unterstützt, die bis zu 250 000 Liter Wasser in der Stunde aus einer Tiefe von 60 bis 120 Metern heraufbefördern. Seit Ende der 1990er Jahre greifen die Winzer auf die sinnvollste und effektivste aller Bewässerungsformen, die so genannte Tropfbewässerung, zurück. Jeder einzelne Rebstock kann so gezielt und dosiert bewässert werden.

In den vergangenen Jahren haben sich vor allem die weit nördlich gelegenen Gebiete Cafayate und Salta für den Anbau hochwertiger Torrentés-Trauben empfohlen. Die Rebanlagen umfassen hier nicht mehr als 1 500 Hektar, reichen aber bis in eine Höhe von 1 700 Metern hinauf und bringen aufgrund außerordentlich großer Tag-Nacht-Differenzen und langer Vegetationsperioden ungemein aromareiche Beeren hervor. Im Sommer steigt die Temperatur tagsüber bis auf 38 °C und fällt in der Nacht wieder auf 12 bis 14°C ab. Bewässerung ist auf den überwiegend steinig-sandigen, nährstoffarmen und gut wasserdurchlässigen Böden mehr noch als andernorts in Argentinien eine Grundvoraussetzung für den erfolgreichen Weinbau. Der biodynamisch geführte Betrieb Colomé unterhält hier auf 3 015 Metern den vermutlich höchst gelegenen Weinberg weltweit.

Dass in der Vergangenheit nicht sehr viel mehr aufregende Weine aus Torrontés-Reben entstanden sind, liegt zum einen an den entschieden zu hohen Erträgen, die vor allem auf die extensive Flutbewässe-

rung zurückzuführen sind. Zum anderen gibt noch längst nicht in allen argentinischen Weinbaubetrieben modernste Produktionsanlagen. Wie andere Bukettrebsorten – Rebsorten mit einem blumigen, würzigen Aroma – ist auch Torrontés auf kühle Gärtemperaturen angewiesen, um das faszinierende Aromapotenzial ausspielen zu können und bis in den fertigen Wein zu bewahren. Wenn früher oft ein heißer Nachmittag ausreichte, um das feine Parfüm des gärenden Mostes zu zerstören, kann die Fermentation heute durch Edelstahltanks schonend bei kontrollierten 15 bis 18 °C ablaufen. Da es den meisten Produzenten auf eine maximale und ungeschminkte Entfaltung der Primäraromen ankommt, wird auf eine anschließende Hefe- oder Barriquelagerung verzichtet.

Die besten Erzeuger demonstrieren bereits heute das interessante Potenzial dieser argentinischen Rebsorte. Die Ertragsbegrenzungen der vergangenen Jahre beginnen allmählich in der Breite positive Wirkungen zu entfalten, und auch bei der Kellertechnik verstehen es immer mehr Winzer, die Torrentés-Trauben so zu behandeln, dass ihr aromatischer Charakter schön zur Geltung kommt. Ein Beweis für die gewachsene Reputation dieses argentinischen Produktes ist seine vermehrte Präsenz im deutschen Fachhandel.

Zum Essen

geräucherter Fisch, mittelintensiver Käse, Thaigerichte, würziges und scharfes Essen

Empfehlenswerte Erzeuger

Catena, Colomé, Etchard, Norton, Michel Torino, Valentin

Zum Weiterprobieren

Muskateller, Gewürztraminer, Albariño, Viognier

Preise: 1–3

Die Rassigen – perfekte Speisenbegleiter und erfrischende Terrassenweine

Nahe Riesling

27

Einige der attraktivsten trockenen Rieslinge Deutschlands kommen zurzeit von der Nahe, genauer gesagt aus dem Gebiet zwischen Bingen und Kirn weiter flussaufwärts. Das war schon einmal so, vor mittlerweile fast 100 Jahren. Dazwischen gab es lange Durststrecken und viel Mittelmaß. Nun aber greifen die Winzer des rund 4 000 Hektar großen Anbaugebietes zwischen Rheingau und Mosel wieder an und präsentieren Jahr für Jahr erstaunliche Kollektionen, die sich – zumindest in der Spitze – anderen Riesling-Herkünften als überlegen erweisen.

Es fällt nicht leicht, für diese Weine einen gemeinsamen stilistischen Nenner zu finden. Bodenvielfalt und ständig wechselnde mikroklimatische Bedingungen lassen zum Teil recht unterschiedliche Temperamente und Typen entstehen. Den besten Weinen ist jedoch eine unvergleichliche Balance, ein überaus feines, fast verspieltes Zusammenspiel von Frucht, Säure und Mineralik und ein so eleganter, finessenreicher Gaumenauftritt zu eigen, dass man sie unweigerlich ins Herz schließt. Auch die Aromenpalette ist breit gefächert und reicht von frischen Apfel- und Kräuternoten (auf Schieferböden) über mineralisch-rauchige Noten (auf Porphyrböden) bis zu Grapefruit- und Rosenduft (auf Sand, Lehm und Löss).

Stilistisch unterscheidet man drei Hauptregionen: die Weine von der unteren Nahe, einem Gebiet, das sich von der Mündung bei Bingen bis nach Bad Kreuznach erstreckt; die der mittleren Nahe von Bad Kreuznach bis Schloßböckelheim; und schließlich die von der oberen Nahe oberhalb von Schloßböckelheim. Die Weine aus diesen Teilgebieten haben jeweils so individuell ausgeprägte Charaktereigenschaften, dass sie aus völlig unterschiedlichen Regionen stammen könnten.

Alle drei Untergebiete bringen Rieslinge der Spitzenklasse hervor, wobei vielleicht den Erzeugnissen von der mittleren Nahe mit ihrem intensiven, mineralischen Duft und Geschmack die größte Anerkennung gebührt. Anhand der zerklüfteten Landschaft lassen sich un-

schwer die vulkanischen Aktivitäten erkennen, die die Melaphyr- und Porphyrfelsen hier einst formten. Der mineralische Charakter, den diese Böden dem Riesling verleihen, ist sehr intensiv und drängt häufig die fruchtigen Aromen in den Hintergrund.

Einige der beachtlichsten Weine der mittleren Nahe stammen von den Weinbergen Traisens. Auf einer schmalen Geröllhalde am Fuße des riesigen Rotenfels liegt die Traiser Bastei – eine der spektakulärsten Lagen der Welt. Das 200 Meter hohe Porphyrmassiv ist die höchste Felswand Europas nördlich der Alpen. Weiter flussaufwärts finden sich in Niederhausen und Schloßböckelheim ebenfalls Lagen mit Weltruhm. Dabei steht die Niederhäuser Hermannshöhle mit ihrer perfekten Kombination aus südlicher Ausrichtung und einem Bodengemisch aus Schiefer, Porphyr und Sandstein unangefochten an der Spitze. Dieses seltene geologische Zusammenspiel ergibt Weine mit einem außergewöhnlichen Aromenspektrum aus Äpfeln, Pfirsich, exotischen Früchten und roten Johannisbeeren. Die benachbarten Lagen Niederhäuser Hermannsberg und Oberhäuser Brücke ergeben ebenfalls erstklassige Weine, die jedoch nicht ganz an die Feinheit und Eleganz der Produkte der Hermannshöhle herankommen.

Die Weinberge des benachbarten Schloßböckelheims sind sogar noch steiler und felsiger als die in Niederhausen. Die Gewächse der besten Lagen – Felsenberg und Kupfergrube – konkurrieren mit den Niederhäuser Rieslingen um die Spitze im Gebiet. Die Kupfergrube war früher tatsächlich mal ein Bergwerk. Sie ist bekannt für ihre pikanten, stahligen Rieslinge mit außergewöhnlicher Alterungsfähigkeit. Traditionsgemäß kommen die reicheren und generöseren Rieslinge jedoch vom Felsenberg, einem schmalen und steilen, zwischen Flussufer und Felsen eingebetteten Rebgürtel. Auch hier besteht der Boden aus kaum mehr als Geröll – in diesem Fall Melaphyr.

Weiter flussaufwärts an der oberen Nahe sind die Weinberge weniger felsig und beeindruckend, aber die Weine ähneln durchaus denen der mittleren Nahe, sie sind vielleicht noch ein wenig geschmeidiger, doch insgesamt weniger komplex und ausdrucksstark. Eine wichtige Ausnahme bilden die Rieslinge aus Monzingen. Sie sind wunderschön texturiert und gefallen mit einer auffallend pikanten, mineralischen Note. Geradezu ideale Bedingungen bieten Teile des Frühlingsplätzchens und vor allem der stark abschüssige Halenberg mit seinem Schieferboden, dessen Weine mitunter an die Hochge-

wächse der mittleren Mosel erinnern. Aus dieser relativ unbekannten Lage zaubert das Weingut Emrich-Schönleber, einer der zuverlässigsten Rieslingproduzenten Deutschlands, Jahr für Jahr bemerkenswerte Weine.

Die Weine der unteren Nahe präsentieren sich stilistisch kaum weniger heterogen als diejenigen des mittleren Bereichs. Einerseits kommen aus den großen Lagen ungemein intensive und charaktervolle Tropfen, während andererseits große Mengen einfacher Rieslinge von zweitrangigen oder allzu ertragreichen Weinbergen stammen. Die besseren Terroirs beginnen bei Langenlonsheim und Laubenheim, wo ausgesprochen körperreiche und saftige Rieslinge entstehen.

Die Spitzenlagen der unteren Nahe liegen meist an den Südhängen der Seitentäler. Flussabwärts findet man sie zuerst im Trollbachtal, wo man die beeindruckend steilen, felsigen Hänge vom Dorsheimer Goldloch und Pittermännchen schon von der Autobahn 61 aus erkennen kann. Schlossgut Diel ist der bedeutendste Erzeuger von Rieslingen der Dorsheimer Top-Lagen. Goldloch-Gewächse kommen von Urgesteinsböden und bestechen durch ihre Aprikosenfruchtigkeit sowie durch Kraft, Eleganz und Tiefe. Die Weine von den Schieferböden des Pittermännchens weisen in der Nase Nuancen von schwarzen Johannisbeeren auf und präsentieren sich am Gaumen ungemein rassig, temperamentvoll und mineralisch.

Sehr interessante trockene Rieslinge entstehen in Münster-Sarmsheim von solch bekannten Lagen wie Münsterer Dautenpflänzer und Münsterer Pittersberg. Die Berühmtheit des Letzteren gründet sich vor allem auf Weine, die bis Mitte der 1980er Jahre hier von der Staatsdomäne erzeugt wurden. Die Gewächse vom Dautenpflänzer besitzen Körperreichtum, einen ausgesprochen würzigen und vollen mineralischen Geschmack sowie einen fruchtigen, manchmal geradezu extravaganten Charakter. Schwarze Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere sind ebenso typische Noten wie Pfirsich oder Aprikose. Bei den Pittersberger Weinen sind die Aromen weniger ausgeprägt, dafür gefallen sie durch einen ungemein geschmeidigen und eleganten Gaumenauftritt. Derzeit erzeugt Kruger-Rumpf aus Münster-Sarmsheim die feinsten Weine dieser Spitzenlagen.

Zum Essen

gedünstete Meeresfische, geräucherte Süßwasserfische, Tafelspitz, Geflügelragout, Wiener Schnitzel

Empfehlenswerte Vertreter

Dr. Crusius, Schloßgut Diel, Dönnhoff, Emrich-Schönleber, Hexamer, Kruger-Rumpf, Schäfer-Fröhlich, Tesch

Zum Weiterprobieren

Riesling aus anderen Anbaugebieten, vor allem Rheingau, Mosel, Rheinhessen und Pfalz

Preise: 1 – 4

28 Wachauer Grüner Veltliner

Grüner Veltliner galt lange Zeit als Synonym für österreichischen Weißwein schlechthin. Die bloße Erwähnung des Rebsortennamens genügte schon, um die genussorientierte Wiener Lebensart und lange Sommernachmittage im Zustand angenehmer Berauschtheit in einem Heurigenlokal, umgeben von lieblichen Weinbergen, vor Augen zu haben. Was von solchen Erlebnissen bleibt ist die Erinnerung an einen leichten, unkomplizierten, wenig aufregenden Wein, der für angenehme Erfrischung sorgt, aber den schweren, kräftigen Gerichten, die dazu serviert werden, nicht annähernd gewachsen ist.

Seit einigen Jahren hat sich der Grüne Veltliner jedoch ein gänzlich neues Image zugelegt. An den richtigen Stellen gepflanzt und von talentierten Kellermeistern vinifiziert, entstehen aus dieser Rebsorte trockene Weltklasse-Weißweine, die mit den besten Rieslingen auf einer Stufe stehen. Und ebenso wie Riesling ist Grüner Veltliner in der Lage, stilistisch sehr unterschiedliche Weine zu ergeben, die von leicht bis schwer und alkoholreich reichen und die mal von allerlei Frucht- und Gewürzaromen geprägt sind, mal von deutlichen mineralischen Noten. Herkunft und Terroir spiegeln sich in ihnen stets so stark wie nur bei wenigen anderen Weinen. Das Alterungspotenzial der besten ist – nicht zuletzt aufgrund der recht lebhaften Säure – immens.

Typische Aromen sind vor allem Zitrus und Grapefruit, immer untermalt durch eine würzige Pfeffernote und – abhängig von Herkunft und Kellertechnik – Anklänge an frisch geschnittenes Gras, grüne Äpfel, reife Aprikosen und Pflaumen, Rosen, exotische und getrocknete Früchte sowie Früchtebrot. Gereifte Grüne Veltliner verlieren ihre

Pfeffernote und entwickeln Aromen, die an gekochte Äpfel, Aprikosenmarmelade und Mango erinnern. Gleichzeitig tritt ihre Mineralik noch deutlicher hervor, und am Gaumen entsteht ein dezenter Tannineindruck. In diesem Reifestadium werden sie gelegentlich – auch von professionellen Verkostern – mit gereiften Burgundern aus Meursault oder anderen Lagen der Côte d'Or verwechselt.

Grüner Veltliner wird fast überall in Österreich angepflanzt. Die mit Abstand interessantesten Exemplare kommen jedoch aus der Wachau, einer Region, die etwa 65 Kilometer westlich von Wien direkt an der Donau liegt. Es ist eine der beeindruckendsten Kulturlandschaften Europas und gilt seit dem Jahr 2000 als Weltkulturerbe. Das Gebiet liegt im Einflussbereich verschiedener Klimazonen: Westlich-atlantische Einflüsse treffen auf östlich-pannonische Klimaströme, deren Kontinentalcharakter (heiße, trockene Sommer und strenge Winter) durch die temperaturausgleichende Wirkung der Donau gemildert wird. Die große, das Sonnenlicht reflektierende Wasseroberfläche fördert die Zuckerbildung in der Traube. Kleinklimatische Faktoren, zum Beispiel die kühlen Fallwinde und die würzige Waldluft von Norden, verstärken die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht besonders in den Wochen vor der Ernte (September/Oktober) und begründen die besondere, noble Aromendichte der Wachauer Grünen Veltliner.

Früher pflanzten die Wachauer Winzer den Grünen Veltliner in tieferen Lagen auf Löss- und Sandböden, doch inzwischen stehen die Reben dieser Varietät in der Regel an den steilen Hängen auf verwitterten Urgesteinsböden, die oft eisenhaltig und mit Gneis, Granit und Glimmerschiefer durchzogen sind. Diese kargen, aber mineralienreichen Böden bilden das natürliche Potenzial für Weine mit aromatischer Tiefe, mineralischer Rasse und eleganter Struktur.

Einige der Wachauer Lagen überragen alle anderen. Der Dürnsteiner Kellerberg ist ganz unumstritten eine der renommiertesten Lagen in der ganzen Wachau. Es ist eine steile, karge, nach Südosten ausgerichtete Urgesteinslage. Die frühe Morgensonne sorgt für Wärme, während kühle Nachtluft aus dem nahen Wald für das große Tag-Nacht-Temperaturgefälle verantwortlich ist. Auf diese Weise entstehen Grüne Veltliner mit einer fein nuancierten, meist exotischen Aromatik, die an Honigmelone, Mango, Maracuja, Banane und vollreife Pfirsiche erinnern. Am Gaumen bestechen sie durch große Fülle, Geschmackstiefe und filigrane Eleganz und – aufgrund ihrer Herkunft von kargen Verwitterungsböden – eine deutliche Mineralik.

Der Loibenberg ist eine der steilsten und kargsten Urgesteinslagen in der Gemeinde Loiben. Es handelt sich um die größte zusammenhängende Einzellage in der Wachau. Sie ist ganz nach Süden ausgerichtet und dementsprechend warm. Der hochwertige Boden prägt durch seine ganz spezielle Zusammensetzung die Weine aus dieser Lage und macht sie sehr lagerfähig. Von hier kommen opulente, dichte und trotzdem filigrane Weine mit vollem Körper, mineralisch unterlegt, leicht rauchig und tabakähnlich.

Die legendäre Lage Achleiten bei Weißenkirchen bringt Grüne Veltliner mit kräftiger Säure und unverwechselbarer Mineralik hervor. Dafür sorgen die Gneis- und Schieferböden, die hier oft nur mit Hilfe von Trockenmauern vor dem Abrutschen bewahrt werden können. Im Aroma sind diese Weine jedoch oft eine Spur zurückhaltender und verschlossener als die Vertreter aus Loiben. Sehr viel extrovertiertere Veltliner entstehen in der steilen, nach Südwest ausgerichteten Terrassenlage Singerriedel im Osten von Spitz. Auf feinsten Verwitterungsböden – unterstützt durch die bis in die späten Abendstunden anhaltende Wirkung der Sonnenwärme – entstehen hier ungemein reife und extrem konzentrierte Veltliner mit typischen Grapefruit- und Würzaromen, eleganter Säure und feinsten mineralischen Komponenten. Ebenso duftintensive, aber am Gaumen sehr viel schlankere Weine kommen von den extrem steilen Steinterrassen des Burgbergs, des Wahrzeichens des alten Wachauer Weinortes Spitz. Sie sind zugleich deutlich säurebetonter und wirken deshalb eine Nuance kühler als andere Veltliner der Region.

Die Bearbeitung der Weinberge lässt in der Wachau heute keine Wünsche mehr offen. Jede Maßnahme erfolgt unter der Maßgabe, ob sie der Qualitätsmaximierung dient. Dasselbe gilt für die Kellertechnik. Die beiden entscheidenden Fortschritte, die hier in der Vergangenheit erzielt wurden, waren einmal der Einsatz pneumatischer Pressen, die eine extrem schonende Verarbeitung ermöglichen, ohne aus den vergleichsweise dicken und gerbreichen Schalen der Veltliner-Beeren unliebsame Tannine zu extrahieren. Die zweite qualitätsrelevante Innovation bescherte die temperaturregulierte, kühle Gärführung zur Erzielung einer feineren und komplexeren Aromatik.

Die Wachau hat eine in ganz Österreich einmalige Einteilung ihrer Qualitätsweine in drei „Gewichtsklassen“ geschaffen. Gemäß ihrem natürlichen Alkoholgehalt werden für trockene Weine die Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd unterschieden. Damit wird der Charakter der Weine recht präzise eingefangen. Weine der Kategorie

Steinfeder präsentieren sich leicht und fruchtig mit einem auf 11 Vol. % begrenzten Alkoholgehalt – so leicht und duftig wie das typische Steinfedergras, das in den Wachauer Weinbergen Seite an Seite mit den Rebstöcken wächst.

Weine der Kategorie *Federspiel* weisen einen Alkoholgehalt zwischen 11,5 und 12,5 Vol. % auf und repräsentieren den trockenen, mittelgewichtigen Wachauer Weinstil. Sie sind gehaltvoll genug, um sich als vorzügliche Speisenbegleiter zu bewähren.

Smaragd ist die Bezeichnung für die mächtigsten und konzentriertesten Weine der Wachau und verweist auf die Smaragd-Eidechsen, die sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohlfühlen. Ihr minimaler Alkoholgehalt liegt bei 12,5 Vol. %. Gelegentlich gewinnt man den Eindruck, dass manche Winzer bei ihrem Bemühen, immer bessere Smaragd-Weine zu keltern, über das Ziel hinausschießen und es in Bezug auf Konzentration und Alkoholgehalt übertreiben. So werden immer häufiger Weine produziert, die ein wenig zu üppig, zu konzentriert und zu fett daherkommen – und das geht letztlich zulasten ihrer Trinkigkeit. Aber in vielen Fällen sind es die besten und wertvollsten Weine der Wachau, und speziell aus den Händen ehrgeiziger und begnadeter Winzer entstehen in dieser Kategorie Weine von Weltklasseformat.

Zum Essen

Backhendl, gekochter Hummer, gebratene Meeresfische, Süßwasserfisch, Tafelspitz

Empfehlenswerte Vertreter

Franz Hirtzberger, Prager, F.X. Pichler, Martin Nigl, Jamek, Rudi Pichler, Alzinger, Donabaum, Freie Weingärtner Wachau, Högl, Jäger, Schmelz, Tegernseehof

Zum Weiterprobieren

Grüner Veltliner aus anderen österreichischen Regionen, Riesling, Vermentino

Preise: 1 – 5

29 Muscadet Sèvre-et-Maine

Der Name Muscadet hat nichts mit Muscat oder Muskateller zu tun. Er bezeichnet vielmehr die alte burgundische Weißweinsorte Melon de Bourgogne, die einst von den Holländern an der Loire eingeführt wurde, im Burgund später jedoch fast vollständig verschwand. Sie wird heute am Unterlauf des Flusses in der Region um die Stadt Nantes auf einer Fläche von etwa 11 000 Hektar kultiviert.

Das meist flache, nur gelegentlich von sanften Erhebungen unterbrochene Anbaugebiet des Muscadet wird klimatisch vom Atlantischen Ozean beeinflusst, weshalb die Winter hier mild und die Sommer recht feucht sind. Die im Grunde neutrale, nicht allzu ausdrucksstarke Sorte hat einen entscheidenden Vorteil: Sie ist im Vergleich zu vielen anderen relativ frostfest und reift früh. In der Regel kann die Weinlese im Pays Nantais daher bereits um den 20. September abgeschlossen werden, noch bevor die in dieser Region üblichen herbstlichen Regenfälle einsetzen.

Der Großteil der Trauben wird zu trockenen, leicht- bis mittelgewichtigen, erfrischenden, manchmal stark säurebetonten Weißweinen verarbeitet, die fast ohne jedes Aroma daherkommen. Sie sind niemals mächtig und bleiben stets von den Einflüssen neuen Eichenholzes verschont. Damit wäre eigentlich fast alles gesagt, und diese wenig bemerkenswerten Weine verdienten es eigentlich nicht, in diesem Buch berücksichtigt zu werden.

Doch weder aromatische Neutralität noch übermäßige Säurebetontheit müssen im Falle des Muscadet als unumstößliche Tatsachen einfach hingenommen werden. Diese frühreifende Sorte wird zu einem Zeitpunkt geerntet, wenn die Aromabildung noch kaum in Gang gekommen und die Säurewerte noch recht hoch sind. Werden die Trauben jedoch etwas später gelesen – was unter den gegebenen atlantischen Klimaverhältnissen nicht ohne Risiko ist –, lassen sich beide Probleme auf einen Schlag lösen. Guter Muscadet ist deshalb weder besonders säurereich noch aromaarm.

Um den Weinen zusätzliche Komplexität zu verleihen, zieht man die besten nach der Gärung nicht unmittelbar ab, sondern lässt sie bis zum Zeitpunkt der Flaschenfüllung im Tank oder Fass auf der Hefe reifen. Dies verleiht ihnen – ähnlich wie im Falle des Champagners – eine dezente Hefenote und bringt mehr Fülle, geschmackliche Tiefe und aromatische Komplexität. Da vor dem Abfüllen kein Abstich (Umfüllen in einen anderen Behälter) vorgenommen wird und es des-

halb auch zu keinem Sauerstoffkontakt kommt, bleibt immer etwas Gärkohlensäure zurück, die dem Wein zusätzliche Spritzigkeit und Lebendigkeit verleiht. Auf diese Art ausgebaute Weine, die immer auch im Anbaugebiet selbst abgefüllt werden müssen, tragen die Bezeichnung *sur lie* (auf der Hefe).

Sur-lie-Weine sind allerdings in der Basis-Appellation, deren Weine unter dem einfachen Namen Muscadet geführt werden, nicht zugelassen. Der Name darf nur für Weine aus einem der drei höherwertigen Bereiche verwendet werden, die nach 1995 bei der Neugliederung des Muscadet-Gebiets eingerichtet wurden: Coteaux de la Loire, Sèvre-et-Maine und Côtes de Grandlieu.

Die bedeutendste und vielfältigste Appellation Contrôlée (AC), aus der heute rund 85 Prozent der jährlichen Produktion von insgesamt 100 Millionen Flaschen kommen, heißt Muscadet de Sèvre-et-Maine. Ihr Name stammt von den beiden kleinen Flüssen, die sich durch diesen Teil des Pays Nantais südlich und östlich der Stadt Nantes schlängeln. Besonders anspruchsvolle Weine entstehen in den beiden Herzstücken des Anbaugebietes um die Ortschaften Vertou und Vallet, wo die Rebstöcke zum großen Teil auf flachen Sandhügeln, gelegentlich aber auch auf Ton- und Schieferböden wachsen. Dabei fällt auf, dass die leichtesten und delikatesten Vertreter aus dem Südwesten von Sèvre-et-Maine (St-Fiacre-sur-Maine, Haute-Goulaine, Gorges und Vertou) kommen, während deutlich gewichtigere Gewächse den weiter östlich gelegenen Weinbergen um die Gemeinden Vallet, Le Pallet und La Chapelle-Heulin entstammen. Die besten Weine aus beiden Teilgebieten präsentieren sich ungemein reif, lebendig und duftig und werden traditionell *sur lie* abgefüllt.

Muscadet des Coteaux de la Loire, der im östlichen Teil des Pays Nantais in der Umgebung der Stadt Ancenis auf beiden Seiten des Flusses produziert wird, ist leicht an seinem erdigen Charakter zu erkennen. Die jüngste Herkunftsbezeichnung Muscadet Côtes de Grandlieu wird für die im Allgemeinen recht vollen Weine verwendet, die am Lac de Grandlieu erzeugt werden, einem großen See, der gleichzeitig ein interessantes Vogelschutzgebiet ist.

Der Muscadet war zu Anfang der 1980er Jahre eine Hauptstütze des Gaststätten- und Hausweinhandels. Danach ging es ihm eine Zeit lang nicht mehr so gut, vor allem nachdem der strenge Frost von 1991 starke Ertragseinbußen verursachte und der Muscadet in Reputation und Preis gegenüber anderen unkomplizierten Weißweinen in ein un-

günstiges Verhältnis geriet. Erst die Jahrgänge 1994 und 1995 brachten Besserung, es setzten sich qualitätsorientiertere Auffassungen in Weinbau und Kellertechnik durch. Dieser weitgehende Wandel bringt immer öfter Weine hervor, die nun auch die besonderen regionalen Eigenarten stärker betonen.

Zudem hat sich in letzter Zeit das Interesse an Gutsabfüllungen verstärkt. Früher wurde der Muscadet zum größten Teil von Händlern abgefüllt, die oft nicht einmal ihren Sitz in der Region hatten. Heute gewinnen jedoch selbst vermarktende und qualitätsbewusste Weingüter immer mehr an Bedeutung. Manche haben eine lange Geschichte, so zum Beispiel das aus dem 15. Jahrhundert stammende, höchst sehenswerte Château de Goulaine in Haute-Goulaine, das seit 1 000 Jahren im Besitz derselben Familie ist; oder das Château de Chasseloir bei St-Fiacre-sur-Maine, ein Prunkstück der Region. Andere Häuser sind jünger und vereinen oft die Erzeugung von Gutsweinen mit einer Tätigkeit als Handelshaus, jedoch mit Sitz an Ort und Stelle – so zum Beispiel Sauvion et Fils im Château du Cleray. Daneben gibt es noch viele kleinere Weingüter mit bescheideneren Anwesen, die inzwischen ihr Lesegut nicht mehr verkaufen, sondern ihren Wein ebenfalls selbst produzieren und abfüllen.

Zum Essen

Austern, Muscheln, Hummer, Garnelen

Empfehlenswerte Vertreter

Chéreau-Carré, Château de la Ragotière, Domaine l’Ecu, Domaine de la Frutière, Domaine de la Haute-Févrie, Domaine des Herbauges, Luneau-Papin, Louis Métaireau, Sauvion et Fils, Château de Goulaine

Zum Weiterprobieren

Vinho Verde, Lugana, Aligoté, Gaillac, Chablis

Preise: 1 – 3

Vermentino di Gallura

30

Vermentino aus Sardinien ist hierzulande kaum bekannt. Dabei ergibt die Sorte mit die interessantesten und schmackhaftesten Weißweine Italiens. Ihre Herkunft ist nicht ganz geklärt – wahrscheinlich handelt es sich beim Vermentino um eine autochthone Sorte aus dem Mittelmeerraum. Jüngste DNA-Analysen haben eine enge Verwandtschaft mit dem ungarischen Furmint ergeben. Die weit verbreitete Meinung, der Vermentino stamme ursprünglich aus Spanien, ist damit wohl widerlegt. Außer auf Sardinien und Korsika wächst die Sorte auch an der Küste Südfrankreichs, in Ligurien und entlang der toskanischen Küste. Die erste namentliche Erwähnung auf Sardinien stammt aus dem 14. Jahrhundert.

In der Gallura, einer Region ganz im Norden Sardiniens, entstehen zurzeit die mit Abstand besten Gewächse. Verglichen mit den meisten anderen italienischen Weißweinen präsentieren sie sich so einmalig fruchtig, erfrischend und vital, dass ihre Herkunft in Blindverkostungen auch schon einmal nördlich der Alpen verlegt wird. Es ist ihre unvergleichlich lebhafte, rassige Art, die ihr den Ruf vom Riesling des Südens beschert hat. Die guten Vertreter lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen und wecken in ihrer saftigen und lebendig-fruchtigen Art Verlangen nach allerlei Essbarem.

Das durchschnittliche Qualitätsniveau dieser sardischen Weißweine ist mittlerweile erfreulich hoch, wenngleich stilistisch noch nicht homogen. Optisch zeigen sich die meisten Weine in einem hellen, leuchtenden Goldgelb, hinsichtlich Aroma und Geschmack trifft man jedoch auf zum Teil recht große Unterschiede. Mal begegnen einem die Düfte von Zitrusfrüchten, Ananas, Birnen und Himbeeren, dann wiederum von Aprikosen und Holunder, wieder ein andermal von Trockenfrüchten, Bananen, Heu und Harz. Ihr Gaumenauftritt ist mal mineralisch-würzig, mal vor allem von Fruchtaromen geprägt. Manche Vertreter kommen dicht, konzentriert und körperreich daher, andere leicht und elegant. Allen gemeinsam ist jedoch die dem Vermentino typische Säure, die selbst im Falle der gewichtigeren Vertreter für eine wohltuende Balance und erstaunliche Frische sorgt.

Sardinien und Korsika gehörten, bevor sich die Alpen und Apenninen bildeten, zu einer Bergkette, die sich später senkte und die beiden Inseln als zweit- und drittgrößte (nach Sizilien) im Mittelmeer stehen ließ. Heute sind sie durch die schmale Straße von Bonifacio

getrennt. Sardinien besteht zu 85 Prozent aus Bergen und Hochflächen; das Granit- und Vulkangestein ist durch Erosion abgetragen und meist mit Weideland, Gestrüpp und Wald bedeckt. Das Hochland eignet sich zwar für Weinbau, wird aber selten dafür genutzt. Die meisten Weinberge liegen tiefer, vor allem in der sanft hügeligen bis flachen Campidano-Ebene zwischen Cagliari und Oristano sowie in der Ebene von Alghero.

Die Lage Sardiniens im Mittelmeer bietet ausreichend Sonnenschein. Für den Weinbau müssen in Bezug auf die klimatischen Bedingungen aber zwei Gebiete unterschieden werden: Die warme Süd- und Westseite ist den Winden aus Nordafrika ausgesetzt, während die höher gelegene Nord- und Ostseite mit den kühleren Winden vom Tyrrhenischen Meer konfrontiert ist. Starker Wind schadet der Rebe jedoch, weshalb traditionell die flache Alberello-Erziehung (lange Holzpfeiler) angewandt wurde. Allerdings sind während der vergangenen 20 Jahre viele neue ertragsintensive Weinberge in windgeschützten Lagen im Tendone-System (hochgezogenes Laubdach) angelegt worden. Probleme entstehen im Gebiet immer wieder durch Trockenheit, sodass mittlerweile vor allem die neuen Weinberge mit Bewässerungsanlagen ausgestattet werden.

In den Bergen der Gallura wächst der Wein meist in 300 bis 500 Metern Höhe auf stark wasserdurchlässigen und nährstoffarmen Böden aus einem Gemisch aus Sand- und Kalkstein sowie Lehm. Darunter liegt hartes Granitgestein. Das Gebiet ist kühler und regenreicher als der Rest der Insel, sodass hier Vermentino-Trauben mit schöner Säure und Duftigkeit entstehen. An keinem Ort der Insel sind zudem die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht so ausgeprägt wie hier – sie sorgen für die Konzentration von Aromastoffen und eine gesunde Säure in den Trauben. Für den Weinbau geeignete Parzellen gibt es in der Gallura in allen Höhenlagen, von Meereshöhe bis hinauf auf 500 Meter. Entsprechend nuancenreich zeigen sich die Weine – sowohl hinsichtlich ihres Geschmacksspektrums als auch ihrer Qualität.

Der Vermentino di Gallura ist der einzige sardische Wein mit DOCG-Status, also aus kontrolliertem und garantiertem Ursprung. Außerhalb der Gallura heißt der aus dieser Sorte auf Sardinien gewonnene Wein Vermentino di Sardegna DOC. Anders als in der Gallura, wo 80 Prozent des Rebbestandes auf Vermentino entfallen, spielt diese Sorte auf der restlichen Insel eine weniger bedeutende Rolle.

Der DOCG-Status der Abfüllungen aus der Gallura schlägt sich in einem ambitionierteren Produktionsdisziplinar nieder: Es wird eine höhere Stockdichte verlangt, die Erträge dürfen nur halb so hoch sein wie im DOC-Gebiet, und auch der geforderte Mindestalkoholgehalt liegt mit 12 Vol. % deutlich höher. Für den Vermentino di Gallura Superiore gelten noch einmal strengere Bestimmungen. Dennoch ist es natürlich möglich, auch außerhalb der DOCG-Zone überzeugende Vertreter zu finden. Meist besitzen sie, aufgrund wärmerer Wachstumsbedingungen, mehr Kraft und Struktur als die Weine aus der Gallura.

Der Beginn der Entwicklung hin zu mehr Qualität datiert auf das Jahr 1980, als das von der Familie Ragnedda neu gegründete Weingut Capichera erstmals der Öffentlichkeit einen ganz außergewöhnlichen Vermentino präsentierte. Er unterschied sich in Qualität und Charakter von allem, was man bis dahin unter dem Namen Vermentino di Gallura kannte. Der Wein war ungeheuer konzentriert und besaß – nicht zuletzt aufgrund sehr niedriger Erträge – eine erstaunliche aromatische Tiefe. Erinnerte er hinsichtlich Konzentration und Tiefe noch an die Stilistik vergangener Tage, setzte er doch neue Maßstäbe, was Frische und aromatische Brillanz betraf. Der Ausbau in Barriques gab ihm zusätzlich einen fortschrittlichen, sehr internationalen Anstrich. Er wurde schnell berühmt und zum Inbegriff des modernen Vermentino.

Angeregt durch diesen Erfolg begannen nun auch die Genossenschaften – auf die der weitaus größte Teil der Produktion entfällt –, einen zeitgemäßen Begriff von Weinqualität zu entwickeln und diesen in die Köpfe der Mitglieder zu transportieren. Die genossenschaftsinternen Regeln, die seither für die Traubenlieferanten festgelegt werden, sind um ein Vielfaches strenger als das DOC-Reglement. Das größte Problem bei der Umstellung auf Qualitätsproduktion liegt jedoch nach wie vor in der Schwierigkeit, die Genossenschaftsmitglieder davon zu überzeugen, zugunsten der Traubenqualität auf Mengenproduktion zu verzichten.

Zum Essen

Fisch-Carpaccio, Schafskäse, Zwiebelsuppe, Antipasti, diverse Fischgerichte, Miesmuscheln, Tintenfischsalat

Empfehlenswerte Vertreter

Cantina Gallura, Cantina Giogantini, Capichera, Depperu, Mura Salvatore, Pedra Majore, Sella & Mosca

Zum Weiterprobieren

Vermentino di Sardegna, Vermentino aus anderen Regionen, Furmint aus Ungarn, Riesling

Preise: 1–3

31 Rueda

Rueda ist eine äußerst dynamische und erfolgreiche Weißweinregion in Kastilien-León im Nordwesten von Spanien. Das relativ große Anbaugebiet erstreckt sich vom Ufer des Duero westlich von Valladolid nach Süden. Zurzeit stehen etwa 7600 Hektar unter Reben. Die Hauptrebsorte des Gebietes ist der Verdejo – der Shootingstar der spanischen Weißweinszene. Aus dieser Sorte entstehen große Weine sowohl mit als auch ohne Barriqueeinsatz. Die Weine ohne Barrique sind wunderbar klar und frisch und gefallen durch ihre enorme Fruchtigkeit. In der Nase erinnern sie an Stachelbeere, zarte Apfelfrucht, Birne oder Mango, Pfirsich und Limone. Die Böden geben dem Wein auch eine gute Portion Mineralik mit auf den Weg. Der vereinzelte Einsatz von neuem Eichenholz sorgt insbesondere im Falle der wuchtigeren Vertreter für zusätzliche Komplexität.

Die gesamte Appellation Rueda ist eine reine Weißweinzone. Seit 20 Jahren ist in dieser DO-Region (*Denominación de Origen*, Ursprungsbezeichnung) neben Verdejo auch Sauvignon Blanc zugelassen. Diese Traube findet hier ein ideales Klima und bringt ebenfalls Spitzenweine hervor. Zu den typischen Aromen wie Stachelbeere, grüne Früchte und Kräuter gesellen sich hier meist noch Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Maracuja. Verbunden mit spritziger Säure und einem cremigen Charakter ist auch dieser Wein ein pures Trinkvergnügen!

Die Böden in Rueda sind gut drainierte Kiesböden, versetzt mit ein wenig Kalkstein. Zum Teil sind sie eisenhaltig, wodurch die Ausbildung einer rassigen Säure gefördert wird. Das Klima ist kontinental mit geringen Niederschlagsmengen im Frühjahr und im Herbst. Die Winter sind kalt, die Sommer heiß.

Die Wurzeln des Weinbaus gehen hier bis ins Mittelalter zurück. Mitte des 11. Jahrhunderts – Jerez gehörte noch zum Maurenreich – wurde in Rueda damit begonnen, einen Wein im Stile des Sherrys zu erzeugen. Die Sorte Verdejo eignete sich dafür gut, die aufgespriteten Weine aus Rueda hatten schon bald einen sehr guten Ruf. Die Verwüstung der Weinberge durch die Reblaus leitete jedoch den Niedergang der Region ein. Ein großer Teil der Verdejo-Reben wurde durch die ertragreichere, klassische Sherry-Traube Palomino ersetzt, die ähnlich wie in Jerez nun in einer Solera ausgebaut wurde. Die Winzer verpassten dabei den Wandel im Verbrauchergeschmack hin zu frischen, trockenen und fruchtigen Weinen. Noch in den 1970er Jahren wurden in Rueda hauptsächlich leicht aufgespritete Weißweine hergestellt, wenn auch immer weniger. Auch heute gibt es sie noch als *Rueda Pálido* mit mindestens 14 Vol. % Alkohol sowie als etwas stärker aufgespriteten *Rueda Dorado*. Diese Weine werden meist im Fass vor Ort oder im Norden des Landes verkauft.

Die märchenhafte Wiederauferstehung des Verdejo begann in den 1970er Jahren. Der Leiter der Bodega Marqués de Riscal, Francisco Hurtado de Amézaga y Dolagaray, und sein ehemaliger Professor von der Universität Bordeaux, Émile Peynaud, suchten zusammen eine geeignete Region in Spanien, um frische Weißweine herstellen zu können. Letztlich entschieden sie sich für die Region um Rueda, da sie das Potenzial des Verdejo erkannten. Nach einigen Experimenten baute Marqués de Riscal bereits 1972 eine neue Bodega und konnte schon bald die bis dahin unerkannten Möglichkeiten des Verdejo beweisen – ein nicht ganz unkompliziertes Unterfangen.

Verdejo ist nämlich extrem oxidationsanfällig. Ohne moderne Technik und besondere Vorkehrungen lassen sich die wundervoll frischen Weine nicht herstellen. Die Lese erfolgt am besten bereits vor Sonnenaufgang. Noch bevor die Trauben in die Kelterhäuser transportiert werden, wird auf den LKW-Ladeflächen Inertgas (meist Stickstoff) über sie geblasen, um den Kontakt mit Sauerstoff zu vermeiden – denn bei längerem Kontakt mit der Luft würde die Frische verloren gehen. In der Bodega werden die Trauben in einem luftdicht verschlossenen Tank langsam auf die Gärtemperatur von 15 bis 18 °C heruntergekühlt. Wichtig ist auch hier die Gasschicht über den Trauben. Von der Gärung bis zur Abfüllung sollte jeglicher Kontakt mit Sauerstoff verhindert werden – nur so bleiben die Frische und das feine Stachelbeeraroma des Verdejo unversehrt erhalten.

Auch für die zweite wichtige Innovation in Rueda war die Bodega Marqués de Riscal verantwortlich: Sie sorgte für die Anerkennung des Sauvignon Blanc als offizielle Rebsorte in Rueda. Die Sauvignon-Blanc-Weine der Bodega Marqués de Riscal fanden nämlich so große Anerkennung, dass die Behörden Mitte der 1980er Jahr nicht umhinkamen, sie in den DO-Status zu heben. Alle Abfüllungen müssen jedoch mindestens 50 Prozent Verdejo enthalten. Der Rueda Verdejo besteht zu mindestens 85 Prozent aus dieser Rebe. Als Verschnittweine sind Palomino und Macabeo (Viura) zugelassen.

Nach den genannten Neuerungen hat der Rueda innerhalb kürzester Zeit seinen Siegeszug angetreten und sich zu einem der meistbeachteten spanischen Weißweine entwickelt. Man findet ihn inzwischen nicht nur in fast allen Lokalen Spaniens, immer öfter wird er auch hierzulande angeboten. Auch im deutschen Weinversandhandel und in Großmärkten (Metro) ist er inzwischen im Programm. Das ist nicht nur ein Beleg für gute Marketingstrategien, sondern auch für gute Qualität auf breiter Basis. Ein Rueda ist so gut wie immer sein Geld wert.

Zum Essen

Tapas aller Art, Kraken und Tintenfische, gegrillte Doraden, gebratenes oder gegrilltes Gemüse, helles Fleisch wie Kaninchen oder Hähnchen; auch solo auf der Terrasse.

Empfehlenswerte Vertreter

Bodega Álvarez y Díez, Bodegas Belondrade y Lurton, Castilla la Vieja, Vinos Blancos de Castillo (Marqués de Riscal), Cooperativa Agrícola Castellana, Sanz, Terna Bodegas, Marqués de Irún

Zum Weiterprobieren

Albariño aus Rías Baixas, Grüner Veltliner, trockener Riesling von der Nahe, trockener Silvaner aus Franken

Preise: 1 – 4

Vinho Verde

32

Noch bis vor wenigen Jahrzehnten war ein typischer Vinho Verde nicht weiß, sondern rot. Er hatte oftmals nicht mehr als 8,5 Vol.% Alkohol und kam leicht schäumend und mit Unmengen lebhafter, zum Teil recht spitzer Säure daher. Er war mit seinem herben Geschmack und seiner Leichtigkeit im Grunde der einzige echte Rotwein für den Sommer, und ein gutes Exemplar schmeckte kühl serviert vortrefflich. Während dieser saure, schwarz-lila-rote Vinho Verde außerhalb seiner portugiesischen Heimat nahezu unverkäuflich war, wurde er dort vor allem in Bars und Restaurants mit Begeisterung und in großen Mengen aus volumigen weißen Porzellanschalen getrunken.

Im Wesentlichen trifft diese Charakteristik auch den Kern des weißen Vinho Verde, der seit den 1960er Jahren eine ungeheuer dynamische Entwicklung hingelegt hat und sich als leichter, sprudelnder Modewein aus dem Bocksbeutel einen Namen gemacht hat. Vor allem die großen Markenweinkellereien haben sich seiner angenommen und ihn in großen Stückzahlen produziert. Während die Kohlensäure früher jedoch als natürliches Nebenprodukt der malolaktischen Säureumwandlung entstand, wird sie heute – neben etwas Restsüße – dem fertigen Wein vor der Abfüllung zugesetzt. Nach diesem Vorbild wird auch der berühmte Mateus Rosé gefertigt, der allerdings nicht als Vinho Verde in den Handel kommen kann, weil die Trauben, die für seine Produktion verwendet werden, außerhalb der historischen Gebietsgrenzen wachsen.

In den letzten Jahren beginnt sich unter qualitätsorientierten Produzenten jedoch ein Stil durchzusetzen, der an die alten Traditionen des Gebietes anknüpft und deshalb auf die Zugabe von Süße verzichtet. So begegnet man heute wieder sehr viel öfter jenen trockenen, transparenten und ungemein vitalen Weinen, die wie trockene Saar- oder Mosel-Rieslinge konträr zum Massengeschmack liegen. So tritt auch die Säurebetontheit des Vinho Verde wieder stärker ins Zentrum seines sensorischen Profils, weshalb all jene die Finger von ihm lassen sollten, die Säure im Wein nicht mögen. Liebhaber von Meeresfrüchten, die ihren Durst löschen möchten, heißen seine säuerliche Art jedoch ausgesprochen willkommen. Vinho Verde ist eben ein ausgesprochen delikater Speisenbegleiter, kann aber auch als Aperitif wunderbare Dienste tun. Kaum ein zweiter Wein bringt den Speichelfluss so lebhaft in Gang und regt den Appetit an wie er. Außer in den wenigen Fällen, in denen die aromatische Sorte Alvarinho mit von der

Partie ist, präsentiert sich Vinho Verde ungemein zurückhaltend, gelegentlich geprägt von zarten Zitrus- und Apfelnoten, oftmals jedoch nahezu neutral.

Die Vinho Verde-Region liegt im äußersten Nordwesten Portugals und wird im Land selbst traditionell als *Entre-Douro-e-Minho*, als das Land zwischen den Flüssen Douro und Minho, bezeichnet. Dieses größte portugiesische DOC-Gebiet umfasst rund 60 000 Hektar Rebland und erstreckt sich von Porto im Süden bis zum Minho, der über 130 Kilometer im Norden die Grenze zu Spanien bildet. Das atlantische Klima sorgt mit üppigen Niederschlägen für eine ausgesprochen grüne Vegetation und große Fruchtbarkeit. Diese Eigenschaften haben nicht nur bei der Namensfindung des „grünen Weines" Pate gestanden, sondern historisch auch dazu geführt, dass es zu einem der am dichtesten besiedelten ländlichen Gebiete der iberischen Halbinsel wurde. Trotz der oft nur wenige Dezimeter dicken Bodenkrume und der überwiegend kargen, sandigen Granitböden, die nur vereinzelt durch Schieferenklaven unterbrochen werden, ist die Region ein einziger grüner Garten.

Es sind zahlreiche Rebsorten zugelassen, die am meisten gepflanzten sind unter anderen *Alvarinho*, *Avesso*, *Loureiro* und *Treixadura*. Die Weinreben werden hier auf Pergolen mit bis zu 4 Meter hohen Granitpfosten gezogen, sodass die Fläche unter ihnen für andere Feldfrüchte oder weidende Kühe genutzt werden kann. Es gibt alte Reben mit baumdicken Stämmen und armdicken Ästen, die sich mit Hilfe von Drähten und Stützpfeilern über 200 und mehr Quadratmetern erstrecken und bis zu 20 Kilogramm Trauben erbringen können. An manchen Straßenrändern klettern die Reben die Bäume mehr als 10 Meter hinauf und spenden Mensch und Tier wohltuenden Schatten. Und ganz nebenbei laufen natürlich die in die Höhe gewachsenen Reben weniger Gefahr, wegen der Feuchtigkeit Pilzkrankheiten zu erleiden. Die Lese wird dadurch allerdings erschwert – wer also eine möglichst rationelle Bewirtschaftung seiner Weinbergsflächen anstrebt, muss auf niedrigere Erziehungssysteme zurückgreifen.

Die DOC-Statuten schreiben für den Vinho Verde einen maximalen Alkoholgehalt von 11,5 Vol. % vor. Fällt dieser höher aus, muss der Wein als Vinho Regional unter dem Namen *Rios do Minho* abgefüllt und vermarktet werden. Diese Bestimmung gilt jedoch nicht für alle Subregionen des Ursprungsgebiets. Um die Stadt Monção nahe der spanischen Grenze bringt die Rebsorte Al-

varinho nicht nur wundervoll aromatischen, sondern auch ausgesprochen kraftvollen und alkoholreichen Vinho Verde hervor. Alvarinho gilt als König der portugiesischen Weißweine – und das war er zumindest aus Sicht der Portugiesen auch schon lange bevor die Sorte auf der anderen Seite des Minho – im spanischen Galizien – Bedeutung erlangte. Heute könnten die Portugiesen sehr viel mehr von diesem betörend aromatischen Wein verkaufen, wenn sie nur genug davon hätten.

Auch die recht warme Gegend um Baião am Douro ergibt aus der Avesso-Traube Weine, die zwischen dem hochreifen Douroweißwein und dem klassischem Vinho-Verde-Stil anzusiedeln sind. Die typischen leichten Vinho Verde stammen aus den Subregionen Basto, Braga, Penafiel, Amarante und Lima und werden vor allem aus den Sorten Treixadura, Pederna, Avesso und Loureiro sowie der säurereichen Azal-Traube gekeltert.

Der kellertechnische Standard gerade der größten Marken ist recht hoch, der Geschmack im Allgemeinen akzeptabel und erfrischend, wenn man ein unkompliziertes Sommergetränk und einen nicht allzu anspruchsvollen Wein sucht – selbst im Billigbereich. Die großen Kellereien bemühen sich zudem neben ihren Massenmarken seit Jahren erfolgreich um exzellente trockene Qualitäten. Die eigentliche Revolution im Vinho Verde besteht jedoch im Aufkommen privater Weingüter, die ihren Wein selbst abfüllen und vermarkten. Sie stellen bevorzugt einen klassisch trockenen Wein her, der weniger und zunehmend auch nur natürliche Kohlensäure enthält – erkennbar oft am Zusatz *seco* auf dem Etikett.

Die Produkte der Genossenschaften kommen dagegen meist mit einer leichten Restsüße daher und sind für ein breiteres Publikum gemacht. Sie wirken auf ihre halbtrockene Art runder und gefälliger, ohne allerdings aufdringlich süß zu sein. Das schöne Zusammenspiel von animierender Säure, Frische und schlankem Körper macht den weißen Vinho Verde zu einem idealen Begleiter zu fast allem, das aus dem Meer kommt – und darüber hinaus zu einem nahezu universell einsetzbaren Terrassenwein oder Aperitif.

Zum Essen

leichte Fischgerichte, leichte Gerichte mit grünem Gemüse, Salate, fetthaltiger Fisch wie Sardinen; als Aperitif

Empfehlenswerte Vertreter

Quinta da S. Claudio, Casa do Valle, Cabeceiras de Basto, Quinta da Aveleda, Soalheiro, Quinta de Covela, Produtores de Vinho Alvarinho de Monção, Palacio de Brejoeira

Zum Weiterprobieren

trockener Saar-Riesling, Chablis, Muscadet

Preise: 1 – 3

33 Hunter Sémillon

Wenn Australien einen originellen, originär australischen Weinstil hervorgebracht hat, dann ist es der Hunter Sémillon, früher gerne als „Hunter River Chablis“ oder „Hunter Riesling“ vermarktet. Junge Vertreter präsentieren sich optisch in blassem Hellgelb, in der Nase meist verschlossen, neutral und unauffällig. Am Gaumen wirken sie leicht, schlank und für australische Verhältnisse ausgesprochen säurebetont. Nur sehr vage sind subtile Fruchtaromen zu erkennen, die mal an grüne Äpfel, mal an Zitronen und Grapefruit erinnern. Daneben finden sich immer wieder auch florale, meist grasige, Sauvignon-ähnliche Noten, und man wird den Eindruck einer gewissen Unreife nicht los. Der Alkoholgehalt der Weine ist entgegen dem Trend extrem niedrig (10,5 bis 11,5 Vol. %), und von dem ansonsten im Land sehr verbreiteten neuen Eichenholz ist nichts zu spüren.

So richtig aufregend ist ein Hunter Sémillon also nicht – zumindest solange er jung ist. Interessant wird er erst nach etwa zehn oder mehr Jahren Flaschenreifung. Dann wirkt er wie verwandelt: Seine Farbe hat ins Goldgelbe gewechselt, in der Nase wirkt er ungemein lebendig und vielschichtig mit Noten, die an süße Gewürze und geröstete Nüsse, an Honig, Lanolin, Toast, Feigen und Stroh erinnern und so ganz leicht den Einsatz von neuem Eichenholz suggerieren. Parallel treten die Merkmale des Terroirs immer deutlicher in Erscheinung. Die Weine beginnen allmählich mineralisch zu schmecken und sie nehmen nach Jahren der Flaschenreifung den verbrannten Geschmack der vulkanischen Erde an, der sie entstammen. Ihr Gaumenauftritt ist trocken und gefällt mit einer überaus zarten, wachsweichen Textur, die ein angenehmes Mundgefühl hinterlässt. Die Säure entfaltet noch

immer eine wohltuend erfrischende Wirkung, ist jetzt aber weniger vordergründig, sondern perfekt in das Gesamtgefüge eingebaut. Bei aller Harmonie und Gelassenheit, die diese geheimnisvollen Unikate der Weißweinwelt ausstrahlen – sie sind sehr gewöhnungsbedürftig und sicher keine Schmeichler.

Die Heimat dieser Weine ist das Hunter Valley in New South Wales, der Wiege des australischen Weinbaus. Etwa drei Autostunden nördlich von Sydney um die Städte Branxton und Cessnock befindet sich im so genannten Lower Hunter Valley die Heimat der besten Sémillons. Im Grunde handelt es sich um ein Gebiet, das für den Weinbau keineswegs optimal geeignet ist. Es herrscht ein subtropisches Klima mit extrem heißen Sommern und unerfreulich nassen Herbsttagen. Häufig mildern jedoch Wolken die enorme Hitze, sodass die Sonne daran gehindert wird, ihre Wirkung in den Weinbergen des Gebiets zu entfalten.

Exakt diesen Zusammenhängen entspringt die besondere Stilistik des Hunter Sémillons. Die hohen durchschnittlichen Temperaturen sorgen für eine optimale Reife von Beerenschale und Aroma. Gleichzeitig kommt die Zuckerbildung aufgrund der diffusen Lichtverhältnisse nur zögerlich voran. Wenn die Trauben physiologisch reif sind und geerntet werden können, ist ihr Süßelevel oft noch so gering, dass Weine mit nur 10 oder 11 Vol.% Alkohol entstehen.

Die Böden der Region sind wie in allen Weinbauregionen Australiens sehr vielgestaltig. Die besten Weinbergslagen (Sand, braune Lehmerde und Rotliegendes) befinden sich im Süden von Branxton in den Vorbergen des Brokenback Range um die Kleinstadt Pokolbin. Interessante Resultate werden hier auch auf verwittertem Basalt erzielt. Diese Formation zügelt die Wuchskraft der Reben, und es entstehen ungemein extraktreiche Weine mit mineralischem Geschmacksprofil.

1864 gründete die Familie Tyrell im Hunter Valley ihr Weingut, 1877 folgten die McWilliams. Die beiden Pioniere gehören noch heute zu den führenden Produzenten im Tal, und die Güter befinden sich nach wie vor in Familienbesitz; ein kleines Wunder, da in Down Under die großen Weinmultis einen Betrieb nach dem anderen übernommen haben. Aber im Hunter Valley ticken die Uhren anders. Darum produzieren die beiden Betriebe noch immer den traditionellen Hunter Sémillon, jenen Wein, der früh gelesen und ohne malolaktische Gärung abgefüllt wird, sodass er zehn Jahre in der Flasche reifen muss, um seine volle Geschmacksfülle zu entfalten.

Die Weinberge der besten Produkte werden völlig ohne Maschineneinsatz und in Einklang mit den natürlichen Rahmenbedingungen bestellt; die Lese erfolgt per Hand in den frühen Morgenstunden, solange die Temperaturen niedrig und die Gefahren für die frisch gepflückten Beeren vergleichsweise gering sind. Zusätzlich wird das Lesegut mit Inertgas vor Oxidationseinfluss geschützt. Nach einer Phase der Kaltmazeration, die darauf abzielt, mehr Aromen aus den Schalen zu extrahieren, wird der Most wieder leicht erwärmt und der Beginn der Gärung mit aromaneutralen Reinzuchthefen unterstützt. Die Gärung erfolgt langsam und bei niedrigen Temperaturen. Die Weine kommen zu keiner Zeit mit Neuholz in Kontakt.

Hunter Sémillon widerspricht ganz entschieden dem gängigen Bild des australischen Weins. Es ist nicht nur seine eigenwillige Stilistik mit hoher Säure und niedrigen Alkoholwerten, und auch nicht allein der ungewöhnliche Reifungsverlauf; noch sehr viel bemerkenswerter ist vielleicht die Tatsache, dass es sich um einen in jeder Hinsicht klassischen Terroirwein handelt. Nirgendwo sonst in der Welt könnten Weine von solch außergewöhnlicher stilistischer Performance entstehen. Dessen sind sich die führenden Produzenten bewusst, und sie setzen auf diese Karte, indem sie ihre kellertechnischen Interventionen auf ein Minimum beschränken. Die originelle Qualität der Weine entsteht im Weinberg, in der kreativen Auseinandersetzung des Menschen mit den Rebstöcken und deren natürlichem Lebensumfeld. Dann heißt es abwarten und den Weinen die Zeit geben, die sie zur Entfaltung ihrer inhärenten Potenziale benötigen. Die besten benötigen acht bis zehn Jahre, um trinkreif zu werden, und weitere 20 bis 30 Jahre, bevor sie allmählich alt werden und abbauen. Das ergibt einen trinkreifen Korridor von beachtlichen 25 Jahren oder mehr.

Zwei Produkte verlangen besondere Erwähnung: Das ist zum einen der Lovedale Sémillon von McWilliams Mount Pleasant, zum anderen der Vat 1 Sémillon von Tyrrell’s. Diese beiden Ausnahmeweine sind völlig unumstritten seit Jahrzehnten die klassischen Referenzprodukte des Gebietes. Und wie immer in solchen Fällen hatten auch bei der Entstehung dieser beiden Sémillon-Legenden außergewöhnliche Menschen ihre Hände im Spiel: Maurice O’Shea sowie die Familie Tyrrell.

Bei allem Referenzcharakter dieser beiden Standardweine hat seit etwa 15 Jahren jedoch eine stilistische Gegenbewegung eingesetzt, die einen grundsätzlich anderen, moderneren und – so zumindest die Hoffnung der Protagonisten – konsumentenfreundlicheren Sémillon-

Stil propagiert. Spätere Lese, reifere Trauben, höherer Alkoholgehalt, niedrigere Säure, biologischer Säureabbau und Barriqueausbau sind die markanten Eckwerte dieses ganz anderen Hunter Sémillon.

Zum Essen
Austern, Jakobsmuscheln, Schnecken, Hummer

Empfehlenswerte Vertreter
Brokenwood, Lindemans, McWilliams Mount Pleasant, Tyrrell's, Rothbury, Cassegrain, Bimbadgen

Zum Weiterprobieren
unvergleichlich; wenn doch, dann weißer Bordeaux oder Chablis

Preise: 2–5

Schaumweine – nicht nur für überschäumende Stimmungen

Schaumweine unterscheiden sich von Stillweinen dadurch, dass sie über einen mehr oder weniger mächtigen Kohlensäuredruck verfügen. Dieser ist das Ergebnis einer zweiten Gärung, die in einem geschlossenen Behälter (Tank, Flasche) stattfindet, sodass die als Gärnebenprodukt entstehende Kohlensäure nicht entweichen kann. Wenn dann der Wein mit Sauerstoff in Kontakt kommt, kann das Gas in Form kleiner Bläschen frei werden, und im Glas stellt sich direkt nach dem Einschenken eine attraktive Schaumkrone ein. Anschließend steigen – quasi wie aus dem Nichts – immer wieder neu entstehende CO_2-Bläschen (Perlage) nach oben. Menge und Güte der Perlage prägen die äußere Erscheinung ebenso wie die geschmackliche Performance eines Schaumweins. Sein besonderer Reiz geht von der delikaten, rassigen Textur aus, von der appetitanregenden Frische sowie der Art, wie er den Gaumen kitzelt und seine zarten Aromen entfaltet.

Die preiswerteste Art, Schaumwein herzustellen, ist die Anreicherung mit Kohlendioxyd – wie bei der Herstellung von Limonade. Die Freisetzung der Kohlensäure kann in diesen Fällen zu einem schnellen und ungleichmäßigen Fluss des Kohlendioxyds und somit zu großen, sich schnell verflüchtigenden Bläschen führen. Moderne Kohlensäureanlagen sind jedoch zu erstaunlichen Resultaten in der Lage und vermögen kleinste Bläschen zu erzeugen.

Für hochwertigen Schaumwein sind in der Regel zwei Gärprozesse obligatorisch: Der erste produziert den Grundwein, der zweite Perlage und Schaum. Nur bei Ausnahmen wie dem italienischen Asti und dem delikateren Moscato d’Asti genügt ein einziger Gärprozess in druckstabilen Tanks, der dann vom Produzenten unterbrochen wird, um einen Teil der Traubensüße im Endprodukt zu konservieren. Ein bewährtes Verfahren ist die *Charmat-Methode*, bei der die zweite Gärung in großen, druckstabilen Edelstahltanks stattfindet. Bevor der fertige Schaumwein unter Druck in Flaschen abgefüllt wird, wird die Hefe, die sich während der Gärung ablagert hat, durch Filtern entfernt. Es handelt sich hier keineswegs um ein minderwertiges Verfahren. Da in den großen Kellereien und bei der Produktion großer Men-

gen aber allzu häufig bestenfalls mittelmäßige Basisweine zum Einsatz kommen und zudem die zweite Gärung bei zu hohen Temperaturen durchgeführt wird, findet man selten wirklich überzeugende Produkte, die nach der Charmat-Methode hergestellt wurden.

Beim *Transvasierverfahren* findet die zweite Gärung der Grundweine zwar auch in der Flasche statt, danach wird die Flasche jedoch geöffnet und ihr Inhalt in einen großen, druckstabilen Tank geleert. In diesen Behältern wird anschließend entheft – eine sehr effiziente Methode, weil nicht jede Flasche einzeln von der Hefe befreit werden muss. Anschließend wird der Wein unter Druck in neue Flaschen gefüllt. Bei der Herstellung von kommerziellen Qualitätsschaumweinen wird häufig nach dieser Methode verfahren.

Die aufwendigste und edelste Art, Wein zum Schäumen zu bringen, ist die in der Champagne übliche, traditionelle Methode der *Flaschengärung*. Sie wird im Französischen auch *Méthode champenoise*, *Méthode classique* oder *Crémant* genannt. In Italien findet man die Bezeichnungen *Metodo classico*, *Metodo tradizionale* oder *Talento*, in Spanien *Método tradicional*, in Deutschland *Flaschengärung* oder *Traditionelle Flaschengärung* und in Südafrika *Cap Classique*.

Der Begriff *Méthode champenoise* bezeichnet einen Schaumwein, bei dem die zweite Gärung in derselben Flasche erfolgt ist, in der sie auch in den Handel kommt. Häufig kann man den leicht irreführenden Begriff „Flaschengärung“ auf dem Etikett lesen, gegen den nichts einzuwenden wäre, wenn der Gesetzgeber sicherstellen würde, dass dieses Prädikat ausschließlich für in der Handelsflasche vergorenen Schaumwein verwendet werden darf. Jedoch ist dieser Begriff nicht geschützt und bezeichnet auch Schaumweine, die nach dem Transvasierverfahren hergestellt werden.

Zunächst wird immer ein stiller Grundwein hergestellt. Soll ein klassischer Brut-Schaumwein entstehen, eignen sich neutrale Rebsorten sehr viel besser als aromatische. Wichtig ist, dass die Trauben, die möglichst per Hand geerntet werden, zugleich reif und säurereich sind und anschließend schonend weiterverarbeitet werden.

Die Qualität wird darüber hinaus entscheidend vom Verlauf der ersten Gärung geprägt. Der Gärverlauf muss schnell und stürmisch verlaufen, sodass der entstehende Grundwein recht einfach bleibt und sein Potenzial erst später bei der zweiten Gärung, der Autolyse und der Reifung nach dem Degorgieren erschlossen wird. Grundweine mit einem Alkoholgehalt von 10,5 bis 11 Vol. % sind ideal; weniger geht zulasten der Fülle des späteren Schaumweins, mehr stört die zweite

Gärung, bei der weitere 1,5 Vol.% produziert werden. Zusätzliche Komplexität und Cremigkeit kann der Grundwein durch den biologischen Säureabbau erlangen – nur wenige Champagnerhäuser verzichten daher darauf.

Vor der Flaschengärung werden die verschiedenen Grundweine miteinander verschnitten. *Assemblage* heißt dieser Vorgang. Dabei wird festgelegt, in welchem Verhältnis die Grundweine aus verschiedenen Rebsorten und Lagen in die Cuvée Eingang finden. Hinzu kommen in manchen Gebieten Reserveweine aus früheren Jahrgängen, deren Einsatz – zumindest im Falle jahrgangsloser Abfüllungen – dazu beiträgt, Jahrgangsunterschiede zu nivellieren und ein stets gleichbleibendes Produkt zu erzeugen. Die Technik der Assemblage verlangt eine detaillierte Kenntnis der vergangenen und künftigen Entwicklung der einzelnen Bestandteile sowie einen hochspezialisierten Geschmackssinn, denn bei der Feinabstimmung und Beurteilung der Grundweine gibt es zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten und Variationen. Bei dem Champagnerhaus Moët & Chandon beispielsweise sind rund 300 Grundweine aus einem Jahrgang zu berücksichtigen.

Der Assemblage werden Zucker und spezielle Hefen (*liqueur de tirage*) zugegeben, und der Wein wird in Flaschen gefüllt. Die Hefen beginnen sofort, den Zucker zu vergären. In dieser Phase sind kühle Kellertemperaturen erwünscht, denn sie sorgen für eine langsame zweite Gärung und lassen einen komplexeren Wein entstehen. Je mehr Zucker zugesetzt wird, umso mehr Alkohol und Kohlendioxid wird entstehen. Voll schäumende Vertreter weisen einen Kohlensäuredruck von 3,5 bis 6 bar auf und werden in Frankreich *Mousseux*, in Deutschland *Sekt*, in Italien *Spumante* und im englischsprachigen Raum *Sparkling* genannt. Ein klassischer *Crémant* hat einen Druck zwischen 3,5 und 4 bar, in seltenen Fällen sogar 4,5 bar, sodass kaum noch ein Unterschied zu einem voll schäumenden Wein zu erkennen ist. Schwach schäumende Weine mit der italienischen Bezeichnung *Frizzante* liegen bei etwa 2,5 bar, manche sogar darunter – nicht zuletzt in der Absicht, die in Deutschland fällige Sektsteuer zu umgehen.

Wenn aller Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt worden ist, ist damit den Hefen ihre Nahrungsquelle verloren gegangen und sie sterben ab. Es beginnt der Prozess der *Autolyse*, der Aufspaltung der abgestorbenen Hefezellen, die dem Wein aromatische Komplexität, geschmackliche Harmonie und eine cremige Textur verleiht. In dieser Phase bildet sich jene für hochwertige Schaumweine

so typische Aromatik heraus, die an Biskuit, Brotkruste und Brioche erinnert.

Während des Kontakts mit diesen Hefezellen behält der Wein seine Frische und Jugendlichkeit. Doch irgendwann ist der Zeitpunkt gekommen, ihn von seinem Hefedepot zu trennen, ihn zu *degorgieren*. Nur so erhält man einen sauberen und leuchtenden Wein. Der Flaschenhals wird etwa 40 Sekunden in ein Eisbad getaucht, sodass die Hefe, die zu einem früheren Zeitpunkt dort hinein „gerüttelt“ wurde, zu einem eisigen Klumpen gefriert. Beim Entfernen des Kronenkorkens treibt der Kohlensäuredruck den Hefepfropfen dann aus dem Flaschenhals.

Erst jetzt beginnt ein nach der klassischen Methode hergestellter Schaumwein zu altern – und zwar umso rascher, je länger er auf Hefe gelagert hat. Das bedeutet, dass Champagner, die sehr lange auf der Hefe gelagert wurden, nach dem Degorgieren zeitnah getrunken werden sollten, während solche mit geringerer Lagerzeit noch eine längere Entwicklungszeit vor sich haben.

In einem letzten Schritt muss der Flüssigkeitsverlust, der beim Degorgieren zwangsläufig entsteht, wieder aufgefüllt werden. Meistens wird bei der so genannten *Dosage* kein trockener, sondern ein mehr oder weniger süßer Wein verwendet. Die Bezeichnungen für die Süße in Schaumweinen unterscheiden sich von denjenigen für Stillweine: *Extra brut* werden Schaumweine mit einer Restsüße bis zu 6 Gramm pro Liter bezeichnet. Sie schmecken normalerweise sehr trocken, doch wenn der Wein ausgewogen ist, sollte er niemals streng oder hart ausfallen. *Brut* erlaubt eine Restsüße bis zu 15 Gramm, *extra trocken* (*extra-sec, extra-dry*) zwischen 12 und 20 Gramm, *trocken* (*sec, secco, dry*) zwischen 17 und 35 Gramm, halbtrocken (*demi-sec, abbocato*) zwischen 35 und 50 Gramm, und als *süß* (*doux, dolce*) gelten Schaumweine ab einer Restsüße von 50 Gramm pro Liter.

Ob nun trocken oder süß, entscheidend für die sensorische Güte eines Schaumweins ist neben seiner aromatischen und geschmacklichen Komplexität und Ausgewogenheit vor allem die Qualität des Schaums (*Mousse*). Der optische Eindruck gibt bereits erste Hinweise, er darf aber auf keinen Fall überbewertet werden. Wenn winzigste Bläschen in einer trägen Kaskade langsam aufsteigen, sich an der Oberfläche sammeln und einen sahnigen Kordon bilden, zeugt das von einer hohen Qualität der Mousse. Die Prüfung am Gaumen ist jedoch aufschlussreicher. Man sollte sich zunächst auf den prickelnden Eindruck der zerplatzenden Bläschen konzentrieren. Ist der Koh-

lensäuredruck hoch, entsteht ein fester und eindringlicher Eindruck, während leichter moussierende Weine weich wirken. Je größer die Bläschen sind, desto härter und schroffer wirkt die Mousse, selbst wenn sie im Druck angenehm ist. Kleine Bläschen lassen die Mousse dagegen zart und glatt erscheinen und der Wein gefällt mit einer angenehm sahnigen Textur.

Champagner

34

Gute Schaumweine werden heutzutage fast überall in der Welt gemacht, doch die besten kommen noch immer aus der Champagne im Norden Frankreichs. Champagner ist die weltweit anerkannte Referenzmarke und bietet sowohl unter Qualitäts- als auch unter stilistischen Gesichtspunkten für viele andere Gebiete Orientierung. Die besten Weine sind ungeheuer delikat, mit rassigem Gaumenauftritt, saftig und appetitanregend, erfrischend, komplex und cremig. Doch leider entsprechen gerade die tonangebenden Marken, also diejenigen, die jeder kennt, dieser Vorstellung am wenigsten.

Kaum ein anderer Wein bietet ein so breites stilistisches Spektrum wie der Champagner. Jeder Produzent hat die Möglichkeit, durch Mischung von Rebsorten, von Weinen verschiedener Lagen und unterschiedlichen Alters sowie durch den Einsatz einer Dosage direkt vor der Flaschenfüllung seinen Cuvées einen persönlichen Charakter zu verleihen. So gibt es schlanke und füllige, fruchtige und blumige, frische und reife, süße und sehr trockene, junge und entwickelte Champagner – und natürlich gute und schlechte, feine und banale, harmonische und derbe, teure und billige. Gerade bei dem beliebtesten Champagnertyp, dem *Brut* ohne Jahrgang, gibt es die größten Unterschiede und deshalb gelegentlich auch die größten Enttäuschungen.

Image und Temperament des Champagner sind in der Lage, die unterschiedlichsten Stimmungen und Anlässe zu bedienen. Vielen Menschen bedeutet er Heiterkeit und Frohsinn, Euphorie und überschwänglichen Genuss. Anderen ist er ein überaus seriöser Wein, elegant, komplex und finessenreich, dem nur allerhöchste Aufmerksamkeit und seriöses Verkosten gerecht werden. Fest steht dabei allemal: Der Champagner ist einer der am aufwendigsten gemachten Weine in der Welt überhaupt.

Das Herzstück der Champagne liegt etwa 150 Kilometer nordöstlich von Paris um die Städte Reims und Épernay und umfasst insgesamt vier voneinander abgegrenzte Teilgebiete, auf die zusammen 34 500 Hektar Rebfläche entfallen. Die drei bedeutendsten Bereiche sind die Montagne de Reims, das Vallée de la Marne und die Côte des Blancs. Etwa 110 Kilometer weiter südöstlich gehört auch Aube noch zur Champagne, obwohl es geografisch näher an Burgund liegt.

Wenngleich die Weinberge des Gebiets zu den nördlichsten in Europa zählen, schaffen Klima und Geologie dennoch gemeinsam optimale Voraussetzungen zur Herstellung dieser bewundernswerten Weine. Das Wetter ist jedoch in jedem Jahr ein ernst zu nehmender Risikofaktor. Nicht selten schädigen Spätfröste im Frühjahr die jungen Triebe, behindern Temperaturschwankungen während der Blüte den Fruchtansatz und bringen sommerliche Regenfälle und eine unbeständige Sonnenscheindauer Probleme für Qualität und Quantität des Traubenguts mit sich. Zum Glück bietet die Champagne mit ihrem Kreideboden den klassischen Rebsorten beste Voraussetzungen, um besonders zarten und im Geschmack reinen Most – die ideale Grundlage für Schaumwein – hervorzubringen.

Die geologische Zusammensetzung des Bodens der Champagne ist einzigartig in der weinproduzierenden Welt. Vor 69 Millionen Jahren zog sich das Meer, das Nordfrankreich und Südengland bedeckt hatte, zurück und hinterließ große Kreidebänke, die bis zu 300 Meter dick waren. Zwei gewaltige Erdbeben vor 12 Millionen Jahren hoben den Boden an und brachen ihn auf, wobei die Hügelketten der Champagne entstanden. Über der Kreide verblieb ein dünner Oberboden. Die beiden Kreidearten im Gebiet sind Belemnit auf den Hügeln und Micraster in den Ebenen. Obwohl sich beide Arten für den Weinbau gleichermaßen eignen, liegen die besten Weinberge der Champagne auf Belemnit-Kreide – sicherlich vor allem deshalb, weil dies die begünstigten Hanglagen sind. Hier sorgt die Kreide für guten Wasserabzug und genügend Feuchtigkeit bei trockenem Wetter. Gleichzeitig speichert der Boden die Wärme der Sonne und gibt sie in der Nacht an die Rebstöcke ab.

Drei Rebsorten beherrschen die Weinberge der Champagne: Der Pinot Noir, auf den 36 Prozent der Erzeugung entfallen, steht hauptsächlich auf den sandigen Kreidehängen der Montagne de Reims und ist auch an der Aube die meistangebaute Traube. Der wuchskräftige Pinot Meunier (zu Deutsch: Schwarzriesling) bewährt sich auf den

kälteren Böden der Vallée de la Marne und ist dort wegen seiner sanftfruchtigen Art als attraktiver Bestandteil jahrgangsloser Champagner beliebt. Er wächst auf 38 Prozent der Gesamtanbaufläche. Chardonnay, auf den die restlichen 26 Prozent der Rebfläche entfallen, fühlt sich auf den tiefen Kreideböden der Côte des Blancs besonders wohl; er ist stets ein wichtiger Bestandteil der feineren Champagner, in die er Delikatesse, Frische und Eleganz als Gegengewicht zu der Wucht und Fülle des Pinot Noir einbringt.

Handlese ist heute in der Champagne obligatorisch und sicherlich auch die einzige Chance, die beiden dunklen Trauben ohne unerwünschte Farbtupfer weiß zu keltern. Bei der Maschinenernte würden nämlich die Schalen aufgerissen und verletzt werden und die Extraktion der roten Farbpigmente würde einsetzen. Aus diesem Grund ist es auch enorm wichtig, dass das Lesegut unverzüglich weiterverarbeitet wird. Bei der Ernte sind deshalb über 2 000 Kelterstationen in der Region im Einsatz, viele davon inmitten der Weinberge, um so den Trauben kurze Transportwege zu sichern.

Das Pressen muss ebenfalls sanft und schonend erfolgen. Das geschieht in großen, flachen Keltern traditioneller Bauart oder in modernen pneumatischen Pressen, die jeweils mit 4 000 Kilogramm Lesegut bestückt werden. Hierbei werden in zwei Pressungen 2 550 Liter Most gewonnen. Die erste Pressung (die so genannte Cuvée) liefert 2 050 Liter, die zweite (die Taille) nochmals 500 Liter. In der Praxis verarbeiten die besseren Häuser nur die Cuvée.

Nun durchläuft der Most alle Etappen der Schaumweinherstellung nach der Methode der klassischen Flaschengärung (*Méthode champenoise*). Für die Qualität des Champagners besonders wichtig ist die Kunst der Kellermeister, die jahrgangslose Cuvée zusammenzustellen. Je mehr Grundweine ihnen dabei zur Verfügung stehen, umso leichter fällt es ihnen, von Jahr zu Jahr und von Abfüllung zu Abfüllung ein stilistisch identisches Produkt zu kreieren. Um etwaige Mängel auszugleichen, ziehen sie auch Weine aus älteren Jahrgängen heran.

Nun folgen zweite Gärung, Hefelagerung und Autolyse, Degorgieren und Dosage (siehe oben). Ein jahrgangsloser Champagner darf frühestens 15 Monate nach dem auf das Erntejahr folgenden 1. Januar verkauft werden, eine Jahrgangs-Cuvée frühestens 36 Monate nach diesem Stichtag. Die meisten Champagner ohne Jahr werden aber 18 bis 30 Monate lang gelagert; Jahrgangschampagner sind meist viel älter als drei Jahre, bevor sie in den Handel kommen.

Alle Weinbauorte der Champagne sind auf einer in Prozenten ausgedrückten Skala, der *échelle des crus*, eingestuft. Sie beruht zwar auf geografischen Grundlagen, bildet aber praktisch einen Preisindex, der auf der zu erwartenden Qualität des Traubenguts aus den einzelnen Gemeinden aufgebaut ist. Grands Crus werden mit 100 Prozent, Premiers Crus mit 90 bis 99 Prozent bewertet. Orte mit der niedrigsten Bewertung erreichen 80 Prozent.

Wie die meisten Lagenklassifizierungen ist auch diese Skala nicht perfekt. Ihre größte Schwäche ist, dass sie keinen Qualitätsunterschied zwischen verschiedenen Weinbergslagen innerhalb eines Ortes macht. Und selbstverständlich kann sie auch den überaus wichtigen Faktor Mensch nicht berücksichtigen. Es versteht sich von selbst, dass ein tüchtiger Winzer, der mit 80 Prozent bewertete reife Trauben produziert, eine bessere Lieferquelle darstellt als ein unfähiger mit sauren Trauben, auch wenn diese aus Grands-Crus-Lagen stammen.

Champagner, der nur aus weißen Chardonnay-Trauben gekeltert wird, heißt Blanc de Blancs. Ein typischer Blanc de Blancs ist ein besonders leichter, in seiner Jugend besonders strenger Champagner, der sehr lange braucht, um zu reifen, dann aber überaus komplex und finessenreich sein kann. Blanc de Noirs nennt man weiß gekelterten Champagner aus roten Trauben (Pinot Noir, Pinot Meunier). Sie sind recht selten und im Gegensatz zum Blanc de Blancs meist schwer, gehaltvoll und fruchtig. Im Aufwind befindet sich zurzeit Rosé-Champagner. Dieser kann sowohl durch das Einmaischen roter Trauben als auch durch Verschnitt von Rot- und Weißwein entstehen. Die Cuvées de Prestige schließlich sind die Krönung dessen, was die Region zu bieten hat. Meist sind sie sündhaft teuer und so konzentriert und vollmundig, dass ihnen nicht selten das Spritzige und Prickelnde abhandengekommen zu sein scheint.

Die vorteilhafteste Temperatur zum Servieren liegt zwischen 6 und 9 °C, wobei der Wein auf sanfte Weise abgekühlt werden sollte. Dazu stellt man ihn am besten in einen mit Eiswürfeln und Wasser gefüllten Kühler, in dem die Flasche auch aufbewahrt wird, wenn sie einmal geöffnet ist. Servieren Sie Champagner nicht in flachen Schalen, sondern stattdessen in klaren, schlanken, tulpenförmigen Kristallgläsern mit einem ausreichend hohen Stiel, damit die Körperwärme nicht über die Hand an den Kelch abgegeben wird.

Zum Essen

Brut: ein wunderbarer Aperitif, wenn er spritzig, frisch und trocken ist; Kaviar und Hummer, vorausgesetzt, er ist kräftig; viele Fischgerichte, Käse
Blanc de Blancs: wunderbarer Aperitif, Austern und Meeresfrüchte, viele Fischgerichte
Jahrgangs- oder Roséweine: kräftige Speisen mit deftigen Saucen, Geflügel, Wild
Prestige-Cuvées: fein zubereitete Gerichte

Empfehlenswerte Vertreter

Handelshäuser (Négociant-Manipulant, NM): Billecart-Salmon, Bollinger, Duval-Leroy, Egly-Ouriet, Fluteau, Alfred Gratien, Jacquesson, Krug, Lanson, Bruno Paillard, Philipponat, Pommery, Louis Roederer, Pol Roger, Ruinart, Salon, Taittinger, Vilmart
Genossenschaften (Coopérative-Manipulante, CM): Jacquart, Nicolas Feuillatte, Mailly Grand Cru
Winzer (Récoltant-Manipulant, RM): Bonnaire, Clos des Goises, Clos du Moulin, Pierre Gimonnet, Larmandier-Bernier, Serge Mathieu, Henri Mandois, Jacques Selosse

Zum Weiterprobieren

Crémant, Franciacorta, Trentino, Anderson Valley, Marlborough, Yarra Valley

Preise: 3–5

Crémant

35

Crémant kann ein wundervoll zart schäumender Wein und eine erstklassige Alternative zum meist viel teureren Champagner sein. Aber sowohl die stilistische Vielfalt als auch große Qualitätsunterschiede geben hier Anlass, genauer hinzuschauen. Früher wurde der Begriff Crémant als Bezeichnung für Champagner mit einem etwas geringeren Kohlensäuredruck von 2 bis 3 bar anstatt der üblichen 5 bis 6 verwendet. Dann kam es in den 1980er Jahren zu einer historisch denkwürdigen Vereinbarung. Im Rahmen der EU erwirkten die Winzer und Produzenten der Champagne, dass der Begriff *Méthode*

champenoise nur noch für Produkte ihrer eigenen Appellation benutzt werden darf und für alle anderen Schaumweine, ob sie nun innerhalb oder außerhalb Frankreichs produziert werden, nicht mehr zulässig ist. Im Gegenzug gaben sie die Bezeichnung Crémant frei und gestanden zu, dass andere französische Schaumweinregionen den Begriff Crémant für ihre Produkte exklusiv verwenden dürfen.

Seither ist Crémant die gesetzlich verankerte Bezeichnung für alle in Frankreich außerhalb der Champagne nach der traditionellen Methode hergestellten Schaumweine – wenn zusätzlich weitere Produktionsregeln (maximaler Ertrag, Ganztraubenpressung, maximale Mostausbeute und Limitierung der Schwefelung, eine Mindestdauer für die Hefelagerung und eine obligatorische Geschmacksprüfung) eingehalten werden. Die wichtigsten Herkunftsgebiete für modernen Crémant sind in der Reihenfolge des Produktionsvolumens: Elsass, Die, Burgund, Loire, Limoux und Bordeaux. Die besseren Schaumweine aus Luxemburg werden ebenfalls als Crémant bezeichnet, und auch in den anderen EU-Ländern ist es möglich, den Begriff Crémant zu verwenden, wenn die entsprechenden Produktionsrichtlinien eingehalten werden.

Leider überzeugt die durchschnittliche Qualität der Crémants heute keineswegs überall. Es hat gelegentlich den Anschein, dass die Erzeuger ihr bestes Traubenmaterial ausschließlich für die Stillweinproduktion verarbeiten und für ihre Schaumweine auf jenen Teil des Lesegutes zurückgreifen, der für die Stillweine nicht gut genug erschien. Dabei sind die Potenziale für bemerkenswerte Schaumweine – wie die führenden Betriebe immer wieder demonstrieren – in allen Crémant-Appellationen groß.

Der *Crémant d'Alsace* präsentiert sich immer dann besonders attraktiv, wenn er über relevante Anteile Pinot Gris oder Pinot Noir verfügt, was jedoch leider nicht allzu häufig vorkommt. Die überwiegende Mehrzahl der Abfüllungen besteht aus anderen Sorten, die in der Ebene und nicht in den besseren Hanglagen gewachsen sind. Wer die Trauben zur rechten Zeit und in reifem Zustand erntet, kann jedoch auch unter diesen Bedingungen mit gelungenen Crémants aufwarten. Die beständigsten und erfreulichsten Resultate finden sich im kleinen Segment der Crémants Rosé und der Blanc de Noirs. Überwiegend enttäuschend sind dagegen die Resultate im Falle des Rieslings, der in den Händen deutscher Winzer um ein Vielfaches besser und verlässlicher gelingt.

Der *Crémant de Bordeaux* wird nur in geringen Mengen erzeugt und spielt deshalb am Markt keine Rolle. Die durchschnittliche Qualität ist recht ordentlich, aber wenig bemerkenswert.

Der *Crémant de Bourgogne* wird im Wesentlichen in drei Teilgebieten produziert: Im Norden, in der Region um Chablis und Auxerre, entstehen sehr frische und meist recht leichte Vertreter, während im Süden an der Côte Chalonnaise und im Mâconnais die Weine etwas dichter, runder und cremiger ausfallen. Im mittleren Teilabschnitt Burgunds, an der berühmten Côte d'Or, bringt das Traubengut meistens besseren Gewinn, wenn es zu Stillwein verarbeitet wird. Den größten Erfolg haben Winzer, wenn sie bestimmte Rebflächen eigens für ihre Crémants bestellen. Als Crémant de Bourgogne Blanc kommen meistens die Standard-Cuvées aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Aligoté auf die Flasche. Die feinsten Vertreter sind die Crémants de Bourgogne Blanc de Blancs aus Chardonnay und Aligoté – zumindest wenn der Chardonnay-Anteil sehr hoch ist. Selten, aber bemerkenswert sind die Crémants Blanc de Noirs und Rosés mit feiner Beerenfrucht und Noten süßer Kirschen.

Die Appellation *Crémant de Die* liegt im Rhônetal und ersetzte die ab 1999 nicht mehr zulässige Bezeichnung Clairette de Die Brut. Seither steht Crémant de Die mit seiner feinfruchtigen, gelegentlich blumigen Art für einen ausschließlich aus der Clairette-Traube erzeugten, trockenen Schaumwein, während der *Clairette de Die Tradition*, ein ungemein charaktervoller, süßer Schaumwein aus derselben Gegend, hauptsächlich aus der Sorte Muscat Blanc bereitet wird.

Crémant de Limoux ist eine Schaumwein-Appellation im Languedoc südlich von Carcassonne, die eingeführt wurde, nachdem sich im Gebiet die Champagnermethode immer mehr durchgesetzt hatte. In diesem besonders kühlen, hoch gelegenen Winkel des südlichen Languedoc wird schon seit sehr langer Zeit Schaumwein produziert, in der Regel aus der traditionell in dieser Gegend angebauten Mauzac-Traube. Weil jedoch zwischenzeitlich immer mehr gebietsfremde Rebsorten in Limoux Verbreitung fanden, wurde im Jahr 1989 die Bezeichnung *Blanquette de Limoux* für Schaumweine festgelegt, die zum Großteil von der Mauzac-Traube bereitet werden, während Crémant de Limoux mindestens 30 Prozent der Sorten Chenin Blanc und Chardonnay enthalten muss. Keine dieser beiden Varietäten darf jedoch mit über 20 Prozent vertreten sein. Obwohl die Rebsortenzusammensetzung für den Crémant spricht und letztlich das feinere, rassigere Produkt ermöglicht, preferieren die Winzer im Gebiet mehrheitlich den Blanquette de Limoux.

Der *Crémant de Loire* besitzt ein großes, wenngleich bislang selten realisiertes Qualitätspotenzial. Die 1975 geschaffene Appellation umfasst die Gebiete Anjou, Saumur und Touraine. Der größte Teil der Traubensorten aus dem breit gefächerten Fundus der Loire darf zur Herstellung von Crémant verwendet werden. In der Praxis dominiert Chenin Blanc das Geschehen und hebt den Crémant de Loire im Geschmack gegenüber seinen weiter östlich im Burgund von Pinot und Chardonnay erzeugten Artgenossen deutlich ab. Allerdings verlangt die recht aromatische Art des Chenin Blancs sehr viel Fingerspitzengefühl von Winzer und Kellermeister, wenn die Vorzüge der Autolyse und die Ausbildung subtiler aromatischer Komplexität nicht durch die Dominanz der Sorte behindert werden sollen. Wenn alles gut geht, entstehen ungemein frische und lebendige Schaumweine mit komplexer, an Blumen, Honig und Brioche erinnernde Aromatik und feinem Gaumenauftritt.

Die jüngste Crémant-Appellation kommt aus dem Jura und führt die Bezeichnung *Crémant du Jura Mousseux*. Sie gilt für die Gebiete Côte de Jura, Arbois und L'Etoile und zeichnet sich durch eine besonders liberale Rebsortenpolitik aus. Neben den autochthonen Varietäten Savagnin und Trousseau dürfen auch Chardonnay, Pinot Gris und Pinot Noir verarbeitet werden. Die besten Vertreter präsentieren sich ungemein lebendig, erfrischend und erinnern in der Nase an Äpfel und Birnen, Champignons und Brioche.

Zum Essen

als Aperitif; guter Speisenbegleiter wegen nicht allzu hohem Kohlensäuredruck

Empfehlenswerte Vertreter

Burgund: Parigot, Guy Chaumon, Didier Tripoz, Louis Bouillot
Elsass: Cave Vinicole de Ribeauvillé, Allimant-Laugner, Fernand Engel, Frey-Sohler, Meyer-Fonné, Seppi Landmann, René Muré
Jura: Cave de la Reine Jeanne, André et Mireille Tissot, Berthet-Bondet, Frédéric Lornet
Limoux: Les Vignerons du Sieur d'Arques
Loire: Gratien & Meyer, Bouvet-Ladubay, des Baumard, Langlois-Château

Zum Weiterprobieren

alle Schaumweine nach der traditionellen Methode (Champagner, Franciacorta, Trento, deutsche Winzersekte, auch aus Übersee)

Preise: 2–4

Sekt

36

Fragen Sie einmal einen Franzosen oder Italiener, ob er schon einmal einen deutschen Sekt getrunken hat. Oder fragen Sie ihn, ob er eine der bekannten Sektmarken mit Namen kennt. Wahrscheinlich hat er von Deinhard, Henkell, Faber oder Söhnlein noch nie gehört und ebenso wahrscheinlich hat er diese Weine auch noch nicht im Glas gehabt. Dabei ist der Umsatz der deutschen Sektindustrie beeindruckend; allein die Produktion der beiden Firmen Henkell & Söhnlein und Reh Kendermann übertrifft die der gesamten Champagne. In den Export geht allerdings nur ein verschwindend geringer Anteil – den Löwenanteil verzehren die Deutschen selbst und sind damit weltweiter Spitzenreiter im Schaumweinkonsum.

Anders als Champagner ist der Begriff Sekt weder eine geografische Bezeichnung noch mit einem bestimmten Herstellungsverfahren verknüpft. Es ist eher ein Gattungsbegriff für so ziemlich alles, was schäumt. Die Grundweine, aus denen die meisten Sekte hierzulande entstehen, sind selten deutschen Ursprungs, sondern stammen aus den verschiedensten europäischen Ländern. Beim Einkauf dieser Grundweine geht es vor allem um den Preis, weniger um die Qualität; gekauft wird dort, wo es am günstigsten ist.

Dies ist auch der Hauptgrund für die mangelnde Qualität deutscher Sekte – und weniger die Herstellung in großen Gärtanks. Denn dieses so genannte *Cuve-close-Verfahren* ist als Methode zur Schaumweinherstellung nicht wirklich minderwertig. Weil es sich aber zur Massenproduktion anbietet, neigen viele Produzenten dazu, mittelmäßige Grundweine zu verwenden und zügig zu verarbeiten. Würden für alle Cuve-close-Produkte jedoch feinste Grundweine und längere Lagerzeiten auf der Hefe gewählt, entstünden bessere Sekte, und dieses Verfahren hätte auch einen besseren Ruf.

Das ist jedoch allzu selten der Fall. Damit die unreife, saure und geschmacksneutrale Art dieser Schäumer nicht allzu deutlich

hervortritt, kommt eine großzügig bemessene Fülldosage zum Einsatz – einer der Gründe, weshalb die großen Marken grundsätzlich unter der Bezeichnung *trocken* in den Handel kommen und zwischen 17 und 35 Gramm pro Liter Restzuckergehalt aufweisen. Sie schmecken also deutlich süß, obwohl sie als trocken deklariert werden.

Champagner und deutscher Sekt scheinen heute also lediglich die Bläschen gemeinsam zu haben. Champagner steht für Glamour, Luxus, Dekadenz, während deutscher Sekt in die Kategorie Billigschäumer gehört und weder geeignet ist, große Emotionen hervorzurufen noch diese zu begleiten. Die meisten Champagner-Marken kosten heute zwischen 25 und 30 Euro, während deutscher Sekt im Schnitt für 3 Euro zu haben ist, wovon mehr als die Hälfte auf Sekt- und Mehrwertsteuer entfällt. Zuverlässigere Qualitäten werden unter der gesetzlich geschützten Bezeichnung *Deutscher Sekt b. A.* abgefüllt und etikettiert.

Natürlich gibt es beim deutschen Sekt auch eine andere Seite. *Winzersekt* lautet die deutsche Antwort auf den Champagner, und dies nicht nur, weil die besten darunter nach der *Méthode champenoise* (siehe oben in der Einleitung und Kapitel 34) hergestellt werden. Viele der interessantesten Produkte entstehen unter vergleichbaren Umständen wie Champagner: Die Champagne liegt auf demselben Breitengrad wie die Pfalz und hat ein ähnliches Klima wie die nördlichen deutschen Anbaugebiete. Darüber hinaus kommt man bei der Analyse eines typischen Champagner-Grundweins auf ähnliche Werte wie bei Grundweinen, die für gute Winzersekte Verwendung finden. In der Champagne gibt es hingegen andere Böden und einen besonderen Rebsortenverschnitt.

Sehr interessant stellt sich die Entwicklung beim Riesling-Sekt dar. Einerseits haben seine stilistischen Eckwerte (hohe Säure bei gleichzeitig hohen Reifewerten) schon immer für ein gutes Versektungspotenzial gesprochen. Andererseits ist erstaunlich, dass aus einem Riesling ein klassischer Brut-Sekt entstehen kann. Das war insofern nicht unbedingt zu erwarten, da die typischen Aromen, die im Verlauf der Autolyse und in der Phase nach dem Degorgieren frei werden, durch den recht aromatischen Charakter des Rieslings leicht überlagert werden.

Die Ergebnisse sind zum Teil großartig, wenngleich es sich um Produkte mit ganz eigener Stilistik handelt. Die Auswirkungen des Hefekontaktes schlagen vor allem mit positiven Effekten für die Tex-

tur zu Buche, die so deutlich runder, voller und cremiger ausfällt als bei der Großraumgärung. Dass die aromatischen Effekte der Autolyse eher untergehen, muss nicht unbedingt ein Nachteil sein, da im Gegenzug – quasi als Entschädigung – intensive Fruchtigkeit, feine Blumenduftigkeit und Mineralität hervortreten.

Die für Deutschlands führende Weingüter typische Kombination von langsamer Gärung und reduktivem Ausbau (ohne viel Sauerstoffkontakt) findet in der Champagne kaum einen Verfechter. Doch im Hause Billecart-Salmon entsteht ein Champagner, der langsam, sehr lange und außergewöhnlich kühl vergoren wird und dann mit so untypisch intensiven Fruchtaromen und einer Rasse ausgestattet ist, dass man sich unwillkürlich an einen jungen deutschen Riesling erinnert fühlt. Wenn sich diese Eigenschaften im fertigen Schaumwein mit Eleganz und mit einer Cremigkeit verbinden, die durch eine lange Hefelagerung ausgebildet wird, ist ein perfektes Produkt entstanden.

Einige deutsche Winzersekte sind nicht weit von dieser Könnerschaft entfernt. Zu ihnen gehört zum Beispiel der Riesling Brut von Dr. Wagner aus Saarburg/Mosel-Saar-Ruwer, der Rieslingfrucht und Hefearomen aufs Feinste verbindet. Mit der Familie der Burgunderrebsorten – besonders Weißburgunder und weißgekelterter Spätburgunder – ist ein dem Champagner noch ähnlicherer Stil möglich. Hier steht die Pfalz an der Spitze. Sekte dieses Stils von Gütern wie Rebholz und Wilhelmshof in Siebeldingen, Andres & Mugler in Ruppertsberg, Bergdolt in Duttweiler und Koehler-Ruprecht in Kallstadt gehören zur Spitze in Deutschland. Aber auch von Schlossgut Diehl an der Nahe, Breuer in Rüdesheim sowie Raumland und Wagner-Stempel in Rheinhessen kommen erstklassige Vertreter.

Mindestens ebenso großartig präsentieren sich Deutschlands beste Rosé-Sekte auf Pinot-Noir-Basis. Sie besitzen eine seltene, naturreine Pinot-Noir-Frucht, die sogar den besten Crémants d’Alsace Rosé überlegen ist. Dieser Stil kann die Kluft zwischen aromatischem Sekt und klassischem Brut-Schaumwein besser überbrücken als irgendein anderer deutscher Sekt. Der Grund jedoch, warum diese aufregenden Weine kaum bekannt sind, ist die geringe Produktionsmenge. Erfreulicherweise haben sich in der jüngeren Vergangenheit auch einige Winzergenossenschaften recht erfolgreich diesem Schaumweinstil zugewandt und es trotz beachtlicher Mengen zu bemerkenswerten Leistungen gebracht.

Zum Essen
als Aperitif

Empfehlenswerte Vertreter
Winzersekt: Andres & Mugler, Bergdolt, Breuer, A. Christmann, Stephan Fischer, Winfried Frey, Künstler, Koehler-Ruprecht, Raumland, Rebholz, Helmut Solter, Wagner-Stempel, Dr. Wehrheim, Wilhelmshof, Wittmann
Marken: Geldermann

Zum Weiterprobieren
Champagner, Franciacorta, Südtiroler Schaumwein, österreichischer Schaumwein

Preise Marken: 1–3

Preise Winzersekt: 2–4

37 Cava

Cava, was ins Deutsche übersetzt so viel wie „Keller" bedeutet, ist der Name für einen spanischen Schaumwein, der nach der traditionellen Methode (*Méthode champenoise*) produziert wird. Nach Champagner ist Cava die zweitwichtigste Quelle für klassischen, trockenen Schaumwein. Und wie auch bei Champagner ist es hier weder notwendig, die Produktionsmethode, noch den Herkunftsort (*Denominación de Origen*) auf dem Etikett anzugeben. Es genügt der Name Cava, der Rest versteht sich von selbst.

Früher konnte die Bezeichnung Cava auf jeden in Spanien nach der traditionellen Methode hergestellten Schaumwein angewandt werden. Mit dem Beitritt Spaniens zur EU im Jahre 1986 musste seine Herkunft jedoch auf ein bestimmtes Gebiet begrenzt werden beziehungsweise der Wein eine exakte geografische Zuordnung erfahren, um dem EU-Prinzip der Ursprungsidentität zu genügen. Entgegen allen bisherigen Praktiken bei der Festlegung von Appellationen entschieden sich die Spanier, alle Regionen, in denen bislang Cava produziert wurde, in das neu definierte Ursprungsgebiet einzubeziehen.

So erstreckt sich die Appellation Cava auf Weingärten in 160 Gemeinden, die sich auf elf Provinzen verteilen. Der Löwenanteil der Produktion konzentriert sich allerdings schon immer auf Katalonien, und hier vor allem auf die Stadt Sant Sardurní D'Anoia im Hinterland von Barcelona. Es gibt darüber hinaus drei große Bodegas – eine in Almendralejo (Extremadura), eine in Aranda de Duero (Castilla-León) und eine dritte in Derramador-Requena (País Valenciana) –, die Cava nach den alten Regeln produzieren (es wird die Methode kontrolliert, jedoch nicht die Herkunft der Trauben). Bis diese drei Bodegas in das Appellationssystem eingebracht werden können, haben sie eine spezielle Lizenz des Consejo Regulador, der Aufsichtsbehörde für Cava.

Guter Cava zeigt im Glas ein brillantes, helles Gelbgrün bis Strohgelb mit feinen, langsam aufsteigenden Perlen. In der Nase macht sich ein sehr frischer, zurückhaltender Duft nach Birnen, grünen Bananen, Zitrusfrüchten und Äpfeln mit zart hefiger Note bemerkbar. Reifere Exemplare erinnern mit ihrem komplexeren Bukett an die Aromen von Marillen, Zitrusschale und Likör, aber auch an Waldboden, Pilze, Kräuter, Laub und Erde. Im Mundraum entfalten die besten mit ihrem edlen Mousse eine Eleganz und Cremigkeit, die von einer feinen Säure untermalt sind und aufgrund ihrer harmonischen Art und Länge an sehr guten Champagner erinnern. Qualitäten auf diesem Niveau sind leider eine rühmliche Ausnahme. Noch zu viele Abfüllungen missfallen durch eine unsaubere, oftmals an verbranntes Gummi erinnernde Aromatik und haben einen eher rustikalen Gaumenauftritt.

Klima und Bodenverhältnisse sind im katalanischen Penedès, der bedeutendsten Heimat des Cava, keineswegs für alle Weinberge einheitlich. Typisch sind milde Winter und – wegen der Nähe zum Mittelmeer – geringe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Variationen ergeben sich vor allem durch die Entfernung zum Meer und die jeweilige Höhenlage. Die meisten Cava-Trauben wachsen nicht im flachen Küstenland, sondern auf kalkhaltigem Boden auf einer Höhe zwischen 100 und 500 Metern. Auf den sonnigen Südostlagen ist es zwar kühler als direkt am Meer, aber immer noch warm genug, um die Trauben perfekt ausreifen zu lassen. Vor allem die Sorten Xarel-lo und Macabeo fühlen sich unter diesen Bedingungen recht wohl. Noch etwas weiter westlich reichen die Hänge bis auf 800 Meter Höhe und bieten hier vor allem den Parellada-Trauben ideale Wachstumsbedingungen. Das kühlere Klima sorgt hier dafür, dass aromaintensive und säurebetonte Trauben wachsen.

Auf die drei genannten Rebsorten Macabeo (Viura), Parellada und Xarel-lo entfallen mehr als 90 Prozent der Cava-Produktion. Die meisten Cavas, die in Barcelona, Tarragona und Gerona produziert werden, verwenden eine Cuvée aus etwa 50 Prozent Macabeo, 30 Prozent Xarel-lo und 20 Prozent Parellada, wobei die Mischverhältnisse im Einzelfall variieren. In jüngerer Zeit spielt Chardonnay eine wichtigere Rolle in der Cuvée, und einige Cava-Häuser keltern mittlerweile sogar reinsortige Chardonnay-Cavas.

Xarel-lo sorgt im Cava für Volumen, Alkohol und Haltbarkeit, die Sorte hat aber ein beschränktes Qualitätspotenzial und ist daher nur bedingt in der Lage, Eigenschaften wie Feinheit und Eleganz einzubringen. Auch Macabeo ist eine wenig aromatische Sorte, wenngleich die Cava-Produzenten von ihr erwarten, dass sie Fruchtigkeit und Säure liefert. Viele Grundweine aus dieser spät reifenden, frostharten Sorte sind einfach nur neutral. Sie ist die einzige der drei Sorten, die nicht nur in Katalonien angebaut wird, sondern in ganz Spanien mit insgesamt 52 000 Hektar vertreten ist. Parellada wird manchmal als der „Riesling" des Penedès bezeichnet – und damit maßlos überschätzt. Wenn es gelingt, aus hohen Lagen fäulnisfreie und optimal reife Trauben zu ernten, können zwar durchaus Weine mit feingliedriger Struktur und eleganter Säure entstehen. Die Sorte ist jedoch recht pflegeintensiv und fäulnisanfällig. Bedenkt man die niedrigen Traubenpreise, so wird verständlich, dass die wenigsten Cava-Winzer die Mühen aufbringen, die gute Parellada-Qualitäten eigentlich erfordern.

Ebenfalls zugelassen sind die weißen Sorten Subirat (Malvasia Riojana), Chardonnay sowie die roten Sorten Garnacha und Monastrell. Pinot Noir – eine Sorte, die in vielen Teilen der Welt zur Schaumweinherstellung verwendet wird – ist nicht zugelassen. Auch die Zulassung des Chardonnay war lange heftig umstritten, weil man befürchtete, die traditionelle Stilistik des Cava könnte verwischen. Die Praxis zeigt allerdings, dass das Beimischen von Chardonnay keineswegs zwangsläufig – wie erhofft – höhere Qualitäten garantiert. Ähnlich wie im Elsass und an der Loire scheint man auch im Penedès immer noch über minderwertige Chardonnay-Klone zu verfügen, deren Verwendung nicht wirklich hilft.

Die Cava-Produktion ist in Spanien über eine so große Fläche verstreut, dass es sehr schwierig ist, generelle Aussagen über den Weinbau zu treffen. Als die Arbeiten im Weinberg noch per Hand erledigt wurden, erzog man die Rebstöcke freistehend und in Buschform. Auf

einem maximal 50 Zentimeter hohen Stamm waren vier kurze Zapfen kreisförmig angeordnet, sodass die Stöcke einem Pokal ähnlich sahen. Diese traditionelle niedrige Einzelstockziehung wird in Spanien *en vaso* und in Frankreich *gobelet* genannt. Doch so einfach diese Erziehungsform auch ist – eine mechanische Bodenbearbeitung wird dadurch so gut wie ausgeschlossen, und da die Trauben sehr nah am Boden wachsen, ist die Fäulnisgefahr im Herbst groß. Deshalb werden bei Neupflanzungen heute weitgehend moderne Hocherziehungsformen am Drahtrahmen angewendet. Der Stamm ist 50 bis 80 Zentimeter hoch und erhält eine Verzweigung am oberen Ende oder eine waagerecht verlaufende Fortführung des Stämmchens. Daran entwickeln sich dann die jährlichen Triebe. So ist auch eine Bearbeitung des Bodens mit modernen Geräten möglich.

Die Vinifizierung erfolgt nach der *Méthode champenoise*. Um die Appellationsbestimmung zu erreichen, muss ein Cava mindestens 9 Monate (beziehungsweise 30 Monate im Falle der Gran-Reserva-Abfüllungen) vor dem Degorgieren auf der Hefe lagern, mindestens 4 bar Druck haben und einen Alkoholgehalt von 10,8 bis 12,8 Vol.% aufweisen. Die meisten Produkte werden jedoch einer längeren Reifezeit unterzogen: durchschnittlich ein bis zwei Jahre für die Standardmarken sowie drei bis fünf Jahre im Falle der Top-Marken der führenden Cava-Häuser, manchmal auch mehr. Die Geschmacksrichtungen entsprechen den internationalen Standards.

Zum Essen

als Aperitif, zu Tapas

Empfehlenswerte Vertreter

Agustí Torelló, Bohigas, Colet Cava y Vins, Gran Juvé y Camps, Jané Ventura, Masia Torreblanca, Cava Nada, Juvé & Camps S.A, Parxet S.A, Raimat, Rovellats S.A, Segura Viudas, Cavas Llopart, Chandon S.A, Mont Marcal, Cavas Gramona S.A sowie manche Abfüllungen von Freixenet und Cordoniu

Zum Weiterprobieren

australische und neuseeländische Schaumweine

Preise: 2–5

38 Franciacorta

Auf den sanften Moränenhügeln südlich des Iseosees wachsen schon seit Jahrhunderten Reben. Doch erst seit wenigen Jahren demonstrieren die Winzer und Weinmacher dieser kleinen norditalienischen Region in der Provinz Brescia unweit von Bergamo, dass hier Schaumweine von besonderem Format entstehen können. Die Erfolgsgaranten dieser DOCG-Zone (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) sind leicht identifiziert: hochwertiges Terroir, exzellentes Rebenmaterial, ehrgeizige und qualitätsversessene Produzenten sowie Produktionsrichtlinien, die zu den ambitioniertesten in ganz Italien zählen. Hinzu kommen ein sehr intelligent agierendes Konsortium und die Einsicht aller führenden Köpfe der Region, dass man nach außen geschlossen auftreten muss, um ein starkes, kollektives Image zu etablieren. So segelt das „Projekt Franciacorta“ – seit 1995 in der Top-Liga der italienischen DOCG-Gewächse – unaufhaltsam auf Erfolgskurs und bringt Jahr für Jahr einige der weltweit interessantesten und schmackhaftesten Schaumweine hervor. Unter den Gesichtspunkten Spaß und Trinkfreude ist dem Champagner hier mehr als ein ernsthafter Rivale erwachsen.

Die Ursprungsbezeichnung Franciacorta DOCG steht heute ausschließlich für einen nach der klassischen Champagner-Methode hergestellten Schaumwein. Die Stillweine des Gebietes führen die Bezeichnung *Terre di Franciacorta bianco DOC* und *Terre di Franciacorta rosso DOC*. Dabei wird Wert darauf gelegt, dass der Franciacorta kein Spumante ist, denn dieser Begriff stiftet einfach zu viel Verwirrung. So kann nämlich in Italien ein trockener Wein nach der Charmat-Methode (Tankgärungsverfahren), ein nach der Champagner-Methode hergestellter Tropfen (*Metodo classico*), aber auch ein süßer oder künstlich durch Kohlensäure angereicherter Wein bezeichnet werden. Daher gibt es im Kreise der wirklich hochwertigen Vertreter des Genres Abgrenzungsbedarf. Wer mit den Produzenten in der Franciacorta spricht, spürt das: Spumante gilt als Unwort, das niemand in den Mund nimmt, und Fremde werden höflich, aber bestimmt darauf hingewiesen, dass in der Franciacorta Franciacorta produziert wird, so wie eben in der Champagne Champagner. Gemäß den gesetzlichen Produktions- und Bezeichnungsrichtlinien ist es sogar untersagt, das Wort Spumante auf den Etiketten zu verwenden.

In den Statuten steht weiterhin, dass ein Franciacorta ohne Jahrgangsangabe mindestens 18 Monate in der Flasche auf der Hefe reifen

muss. Für die Abfüllungen mit Jahrgangsangabe sind mindestens 30 Monate vorgeschrieben. Die Spezifizierungen entsprechen den Vorgaben der EU (*brut, extra brut*, usw.), mit Ausnahme des so genannten Satèn, der ausschließlich aus weißen Trauben gekeltert wird und einen Druck von nur 3 bis 4,5 bar aufweist – eine ungemein attraktive Franciacorta-Variante, die mit etwas höherem Alkohol, geringerer Säure und sahnigerem Schaum nicht nur ein idealer Aperitif, sondern ein universell einsetzbarer Speisenbegleiter ist.

Ein guter Franciacorta präsentiert sich in hellem Goldgelb, mit lebendigem Aroma, das mal an Pfirsichblüten, Honig und Haselnuss, mal an Pfirsich, Marzipan und verblühte Rosen erinnert, sowie einem eleganten Gaumenauftritt, der auf der Basis einer feinen, manchmal cremigen Mousse, nicht allzu hohem Säuregehalt und mittlerem Körper ein wundervolles Mundgefühl beschert. Die gelungensten Exemplare sind enorm fruchtig, saftig und erfrischend, dabei zugleich tief, finessenreich und sehr ausgewogen.

Der trockenste aller Franciacortas, der *non dosato* (auch bekannt als *pas dosé, dosage zéro, pas opéré* oder *nature*), ist für die Produzenten die größte Herausforderung. Er ist der transparenteste von allen – man merkt ihm auf den ersten Blick die kleinste Schwäche und die geringste Unebenheit an, weil er ohne den beschönigenden Effekt der Dosage auskommen muss. Ein guter *non dosato* kann hervorragend altern und vor allem aromatische, appetitanregende Vorspeisen vorzüglich begleiten. Höher im Kurs stehen allerdings die Jahrgangsabfüllungen (*millesimato*). Sie verführen durch eine feine, lang anhaltende und überaus cremige Perlage, begleitet von Noten von Trockenobst (Mandeln, Haselnüsse, getrocknete Feigen), Gewürzen (Nelken) und Brotkruste. Sie verfügen ebenfalls über ein gutes Alterungsvermögen und können nach Jahren der Flaschenreifung Geschmackstiefe und Aromareichtum verbessern. Dann sind sie sogar in der Lage, die Aromen von geröstetem und gegrilltem Fleisch, ja sogar von Wild zu balancieren. Ihre einzigartige Perlage ist es jedoch wert, solo und mit ausreichend Muße zelebriert zu werden.

Chardonnay ist die an Klima und Terroir am besten angepasste Rebsorte der Zone. Ihr Anteil am Rebsortenspiegel dürfte in den kommenden Jahren weiter ansteigen und die Bestände an Pinot Noir und Pinot Bianco, die in den Statuten ebenfalls zugelassen sind, zurückdrängen. In den letzten Jahren wurde stark auf die Wahl guter Klone und die richtige Bestockung geachtet, denn nur so können die natürlichen Terroirvorteile der Region voll zum Zuge kommen. Die Böden sind äußerst

kalzium- und eisenhaltig, ähnlich wie im Burgund und in der Champagne. Das Klima ist jedoch wärmer als in den französischen Regionen, sodass auch in den weniger günstigen Jahrgangsverläufen gute Reifegrade erreicht werden. Daraus ergeben sich die Hauptunterschiede zum Champagner. Die Franciacorta-Weine besitzen in der Regel reifere Aromen, mehr Körper, Alkohol und Fülle sowie vor allem eine tiefere Säure. So entstehen natürlich balancierte Weine, die auch ohne oder durch eine nur geringe Dosage sehr harmonisch wirken.

In Deutschland wartet der Franciacorta noch darauf, entdeckt zu werden. Schade eigentlich, dass dieser so köstliche und vergleichsweise preiswerte Schaumwein hierzulande nicht größeren Zuspruch erfährt. Die Zahl der Fachhändler, die erstklassigen Franciacorta anbieten, steigt allerdings stetig an und der Bekanntheitsgrad wächst. Dazu tragen auch vielversprechende Veränderungen im Anbaugebiet selbst bei. Während noch bis vor wenigen Jahren alle auf die Top-Repräsentanten der Anbauzone schielten und sich an deren hohen Qualitätsstandards orientierten, ist das Selbstbewusstsein vieler kleiner Betriebe heute so groß, dass man in vielerlei Hinsicht eigene Wege zum Erfolg einschlägt. Sicherlich haben die Kellereien Ca' del Bosco und Bellavista viel für das stilistische Profil des modernen Franciacorta getan und über Jahre hinweg das internationale Image der Region nachhaltig geprägt: Bellavista durch superelegante, schlanke Weine mit meist spürbarer Dosage, Ca' del Bosco durch strukturierte, dichte, fruchtige Weine mit geringer Dosage. Doch diese Qualitätspioniere haben mittlerweile Gesellschaft bekommen, und so manchem Herausforderer gelingen ebenbürtige, gelegentlich sogar qualitativ überlegene Abfüllungen.

Franciacorta schmeckt – wie die meisten anderen Schaumweine auch – am besten, wenn er jung und frisch degorgiert ist. Die Brut-Varianten sollten innerhalb der ersten sechs Monate nach der Freigabe konsumiert werden, während die Pas-Dosé-Weine – erzeugt aus besserem Grundmaterial – mit ihrer höheren Säure und festeren Struktur von einigen Monaten bis zu zwei Jahren Flaschenreife durchaus profitieren können. Für eine noch längere Lagerung sind nur die Jahrgangs-Franciacorta geeignet.

Zum Essen

Non Dosato: Austern, Räucherlachs, aromatische, appetitanregende Vorspeisen; Gemüse, Salat, Kräuter, Fisch, Wurst, Käse
Brut: gedünsteter Meeresfisch, Steinpilzrisotto, Chaource

Satèn: Fisch-Carpaccio und geräucherter Lachs, Fleisch, Gemüse und Pizza Napoletana

Empfehlenswerte Vertreter

Barboglio de Gaioncelli, Monticelli Brusati, Castel Faglia, Cavalleri, Faccoli, Ferghettina, Gatti, Monte Rossa, Montenisa, Monticelli Brusati, Uberti, Villa Crespia

Zum Weiterprobieren

Trento DOC und andere italienische Schaumweine nach der *Metodo classico*, Champagner, Crémant

Preise: 2–4

Prosecco

39

Er ist der absolute Partyhit, und kein Event geht ohne ihn. Prosecco hat weltweit einen unvorstellbaren Lauf, und auch die Deutschen lieben ihn heiß und innig: Allein in Deutschland werden jährlich etwa 40 Millionen Flaschen getrunken. Doch hört man sich um, was der Name Prosecco auf den Flaschenetiketten eigentlich bedeutet, so scheint jeder seine eigene Theorie zu haben. Für die einen ist es der Name für italienischen Schaumwein schlechthin, für andere ein trockener italienischer Sekt, und wiederum andere meinen, der Name Prosecco bezeichne einen besonders guten Sekt, der oft, aber keineswegs immer aus Italien kommt.

Deshalb vorab: Prosecco ist nichts anderes als der Name einer mäßig aromatischen Traubensorte aus Italien, die heute vor allem im östlichen Veneto wächst, ihre ursprüngliche Heimat jedoch in den Hügeln der Provinz Treviso hat. Prosecco-Liebhaber sind gut beraten, neben dem Namen der Rebsorte auch auf die auf dem Etikett angegebene Herkunft zu achten. Die besten Abfüllungen kommen in der Regel aus den klassischen Kerngebieten der Traube, der DOC-Appellation Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Sie sind meist etwas teurer, schmecken aber dafür deutlich besser als die übliche Massenware, die als Prosecco del Veneto IGT vermarktet werden. Auch in den Gebieten Trentino und Friaul wird die Sorte angepflanzt und – wen wundert's – unter dem Namen Prosecco erfolgreich vermarktet.

Guter Prosecco begeistert vor allem durch seine unvergleichliche Frische und seinen Duft nach allerlei reifen Früchten, nach Birnen, grünen oder gelben Äpfeln, Akazienblüten und Passionsfrucht. Die besten präsentieren sich weder schwer noch übermäßig leicht, sind fein im Schaum und versprühen viel Temperament und gute Laune. Guter Prosecco ist ein ausgewogenes, ungemein freundliches Getränk, das auf gar keinen Fall neutral oder mit Hefearomen ausgestattet ist, das weder pappigsüß noch säuerlich ist. Der Genuss eines Glases belebt und erfrischt.

Ein ganz trockener Prosecco ist kein Prosecco. Selbst die Brut-Versionen müssen ein paar Gramm Restzucker aufweisen, sonst kann die aromatische Frucht nicht zur Geltung kommen. Aber die Sache mit der Süße ist beim Prosecco eine verzwickte Angelegenheit; einerseits ist ein Minimum an Süße notwendig, andererseits wirkt schon ein wenig zu viel störend. Da aber Weine mit viel Restsüße mehr Leuten gefallen als Weine mit sensorisch fein abgestimmter Süße, kommen die meisten Prosecco mit zu viel Restsüße auf die Flasche. Zwei verschiedene Stilrichtungen und drei Süßegrade werden heute angeboten: entweder voll schäumend als Spumante oder leicht schäumend als Frizzante, dazu jeweils in den Süßegraden *brut, extra dry* oder *dry*. Beim Brut-Prosecco wird die alkoholische Gärung fast bis zu Ende geführt. Er ist mit einem Restzuckeranteil von 15 Gramm pro Liter trockener und herber als der Extra Dry, bei dem die zweite Gärung unterbrochen wird und der beim Spumante einen Restzuckeranteil von 12 bis 20 Gramm pro Liter haben darf. Der Dry schließlich passt mit einem Restzuckeranteil von 17 bis 35 Gramm pro Liter hervorragend zum Dessert.

Das klassische Anbaugebiet des Prosecco erstreckt sich entlang der Hügellandschaft zwischen den Städten Conegliano und Valdobbiadene in der Provinz Treviso, etwa eine halbe Autostunde nördlich von Venedig. Die Reifung der Trauben profitiert im Gebiet sowohl von dem schützenden Einfluss der Dolomiten im Norden als auch den mediterranen Wetterlagen der Adria im Süden. Die Reben wachsen an sonnigen, meist nach Süden ausgerichteten Hängen zwischen 50 und 550 Metern über dem Meeresspiegel. Weil das Gefälle der Steillagen eine maschinelle Bearbeitung quasi unmöglich macht, sind die Rebgärten seit jeher in den Händen kleinerer Weinbauern geblieben. Nur in der Gegend um Conegliano finden sich einige größere Betriebe. Derzeit bewirtschaften rund 5000 Winzer die knapp 4500 Hektar Rebfläche, die im Ertrag stehen. Etwas mehr als 100 Hektar dieser

Fläche entfallen auf die hochgeschätzte Unterzone *Superiore di Cartizze*, die jährlich über eine Million Flaschen feinsten Schaumweins hervorbringt.

Die Prosecco-Rebsorte bildet die Basis der Weine der DOC von Conegliano und Valdobbiadene, aber die Varietäten Verdiso, Perera und Bianchetta dürfen laut DOC-Statuten bis zu 15 Prozent beigefügt werden. Der säurereiche Verdiso, dessen Vorkommen im Gebiet wahrscheinlich bis auf das 17. Jahrhundert zurückgeht, steuert – insbesondere in heißen Jahren – wohltuende Frische und Lebendigkeit sowie größere Geschmacksintensität bei. Die Sorte Perera wurde in der Region bereits im 19.Jahrhundert angebaut. Vor allem in der Gegend um Valdobbiadene fügt man sie dem Prosecco in geringen Mengen bei, um die aromatische Ausstrahlung der Weine zu erhöhen. Die Bianchetta schließlich bietet den Vorteil, früher zu reifen als der Prosecco, und kommt deswegen vorwiegend in kühlen Jahrgängen mit dem Ziel zum Einsatz, den Prosecco zu verfeinern und abzurunden.

Der Cartizze gilt aufgrund seiner besonderen Herkunft als Top-Lage und allen anderen Weinen des Gebietes als überlegen. Die Trauben wachsen an steilen Hängen innerhalb der Gemeinde Valdobbiadene, und ihr Reifeprozess wird durch ein besonders mildes Klima und ideale Bodenverhältnisse – Moränenkies, Sand, Lehm- und Lössgestein – begünstigt. Im Ergebnis entsteht ein Wein mit dichter goldgelber Farbe; in der Nase zeigt er intensive Duftigkeit mit Aromen von Äpfeln, Birnen, Aprikosen und Zitrusfrüchten, gelegentlich auch Rosen und feine Mandeltöne; am Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch. Er wird fast immer als Dry ausgebaut mit einem Restzuckergehalt von 17 bis 35 Gramm pro Liter. Hervorragend begleitet er Desserts wie Mürbeteiggebäck oder aber Focaccia, einen für das Veneto typischen süßen Hefefladen.

Der Cartizze Extra Dry präsentiert sich am Gaumen sehr viel trockener und stets mit erfrischender Säure. Sein Äußeres leuchtet strohgelb, die Perlage gibt ihm zusätzliche Lebendigkeit. Seine Aromatik reicht von Apfel- und Birnen- bis zu Zitrusnoten und Blumendüften. Er eignet sich sowohl wunderbar als Aperitif als auch als Speisenbegleiter. Seine Serviertemperatur beträgt 8 bis 10 °C. Den Brut schließlich sollte man mit 7 bis 9 °C auf den Tisch stellen. Er passt exzellent zu Fisch- und Gemüsegerichten oder – wie Prosecco generell – als Begleiter durch ein ganzes Menü.

Zum Essen

Brut: alle Vorspeisen auf Fisch- und Gemüsebasis, Meeresfrüchte und gebackenen Fisch; oder man genießt ihn, wie im Anbaugebiet üblich, zum gesamten Menü
Extra dry: ein optimaler Aperitif, wird am besten bei einer Trinktemperatur von 8 bis 10 °C serviert; ebenso ein guter Begleiter zu Gemüsesuppen und Meeresfrüchten, Nudelgerichten mit feinen Fleischsaucen, Frischkäse und weißem Fleisch, vor allem Geflügel
Dry: solo oder zu dezent süßen Desserts

Empfehlenswerte Vertreter

Adami, Bisol Desiderio, Bortolotti, Andrea Casalini, Ciodet, Col de' Salici, Col Vetoraz, De Faveri, La Marca, La Tordera, Le Colture, Le Manzane, Merotto, Montesel, Nino Franco, Ruggeri, Zardetto

Zum Weiterprobieren

Cava

Preise: 1 – 3

40 Asti und Moscato d'Asti

Die Kunst, einen schäumenden Asti oder den feineren, viel dezenter perlenden Moscato d'Asti zu erzeugen, besteht darin, den ganzen aromatischen und geschmacklichen Reichtum optimal gereifter Moscato-Trauben in den Wein zu bringen. Denn keine Rebsorte ist so honigsüß und aromaintensiv wie Muskateller, keine aber auch so stumpf und ausdruckslos, wenn sie im Keller falsch behandelt oder zu trockenem Wein verarbeitet wird. Einem guten Moscato verleiht ein gelungenes Süße-Säure-Spiel Raffinesse. Es ist ein fruchtiger Wein, der einem spontan in die Nase springt, den Gaumen kitzelt und den Geist erfrischt; ein Wein, der keine Geheimnisse birgt, der nicht zum Grübeln, sondern zum bedenkenlosen Trinken verleitet und einen nach einem Glas zu viel nicht niedergeschlagen, sondern beschwingt und tatendurstig zurücklässt.

Ein gelungener Moscato d'Asti ist immer eine Spur verführerischer und feiner als ein Asti. Speziell in der Nase präsentiert er sich intensiver und duftiger. Zu den klassischen Moscato-Aromen frischer

Trauben, Orangenblüten, Pfirsiche und Aprikosen gesellen sich Noten von Holunderblüten, Birne und Mango, manchmal auch noch Honig und Karamell. Am Gaumen ist er etwas süßer und mit 5,5 Vol. % deutlich alkoholärmer als Asti. Durch den geringeren Kohlensäuredruck wirkt die Mousse feiner und deutlich zurückhaltender. Die Besten sind ungemein spritzig, beschwingt und erfrischend leicht, dabei aber kein bisschen oberflächlich.

Vor dem Gesetz gelten Asti und Moscato d'Asti – beide in der obersten italienischen DOCG-Kategorie – als lediglich zwei Varianten des gleichen Weins und werden vom gleichen Produktionsdisziplinar geregelt. Obwohl die beiden Süßweine aus den gleichen Lagen stammen können und beiden die gleiche Traubensorte zugrunde liegt, repräsentieren sie doch zwei entgegengesetzte Welten. Asti ist ein Produkt der Weinindustrie, während der Moscato d'Asti handwerklichem Geist entspringt. Das hat strukturelle Gründe: Die auf das Städtchen Canelli konzentrierte Asti-Industrie verarbeitet rund 95 Prozent der jährlichen Ernte. Sie kauft die Trauben von Tausenden, teilweise in Genossenschaften zusammengeschlossenen Winzern und keltert sie in den gigantischen, chrom- und edelstahlblitzenden Kellern zu Spumante. Herkunfts- und Jahrgangsunterschiede werden bewusst verwischt, denn schließlich soll ein Markenprodukt mit gleichbleibender Güte und Stilistik für die weltweite Distribution erzeugt werden.

Bis seine Beliebtheit Mitte der 1990er Jahre rasch verblasste, knallten auf der ganzen Welt jedes Jahr 85 Millionen Asti-Korken, allein in Deutschland waren es 36 Millionen. Dann brach der Absatz in drei Jahren auf 70 Millionen zusammen. Am deutlichsten zeigte sich dieser Knick in Deutschland, wo der Verkauf von 36 Millionen Flaschen in nur vier Jahren auf knappe 24 Millionen Flaschen (1997) zusammensackte. Damit aber nicht genug, es folgten weitere bittere Jahre mit dramatischen Absatzeinbußen. Im Jahr 2003 wurden hierzulande gerade noch 10 Millionen Flaschen Asti verkauft – ein Rückgang von rund 26 Millionen Flaschen seit Mitte der 1990er Jahre. Seit diesem absoluten Tiefpunkt geht es langsam wieder bergauf, auch der Asti scheint vom Einstellungswandel der Deutschen gegenüber Süßweinen zu profitieren. Die Unberührbaren werden allmählich wieder enttabuisiert, es gilt nicht gleich als Banause, wer einen Asti serviert. 2006 konnten erstmals wieder fast 15 Millionen Flaschen abgesetzt werden.

Im gleichen Zeitraum ist die Bedeutung des Moscato d'Asti von zunächst einigen Hunderttausend auf heute 10 Millionen Flaschen an-

gestiegen. Immer mehr junge Winzer, hauptsächlich aus dem Dreieck Castiglione Tinella, Neviglie und Santo Stefano Belbo, forcieren die Eigenkelterung ihrer Moscato-Traube. Der Verkauf der geernteten Trauben an einen anonymen Spumante-Markt bietet ihnen weder ein erfülltes Dasein noch eine attraktive wirtschaftliche Perspektive. Sie reduzieren stattdessen die Erträge, installieren im Keller Drucktanks aus Chromstahl und beginnen höchst individuellen Wein zu bereiten: feinfruchtigen, säurebeschwingten Moscato d'Asti, der die Signatur seiner Herkunft trägt. Die Gastronomie, die vielen Besucher der Langhe und auch die Einheimischen stürzen sich auf diese Weine, die ein üppiges Essen so elegant beschließen.

Anders als die Großindustrie drängt es die kleineren Moscato-Produzenten zu Spitzenleistungen, denn allein exzellente Qualitäten garantieren Reputation und Preise, die ab Erzeuger etwa das Doppelte, manchmal das Dreifache dessen betragen, was ein Asti kostet. Im Gegensatz zu den immer gleichen Asti-Abfüllungen ist für die verschiedenen Moscato-d'Asti-Gewächse gerade ihre Unterschiedlichkeit typisch: Jede Lage, jedes Dorf, jede Zone erzeugt andere Aromen und ein anderes Gleichgewicht im Wein.

Die besten Weinberge liegen auf einer mittleren Höhe von 300 bis 350 Metern und weisen lösshaltige Sandböden mit geringem Lehmgehalt auf. Reine Südlagen sind mit Vorsicht zu genießen, da die Muskateller-Aromen hier Gefahr laufen, von der Sonne verbrannt zu werden. Die besten Lagen (Grands Crus) liegen in Castiglione Tinella und Santo Stefano Belbo. Aber wie das mit Top-Lagen in der ganzen Welt so ist: Sie allein bieten keine Garantie für Qualität. Wie das Beispiel Walter Beras in Neviglie eindrucksvoll demonstriert, entstehen andersherum auch jenseits der Top-Lagen absolute Spitzenerzeugnisse.

Im Weinberg stellt die Muskateller-Rebe keine allzu hohen Anforderungen, ihre Veredelung zu Moscato oder Spumante erfordert indes viel Können und Erfahrung. Die Trauben müssen früh gelesen werden, zu einem Zeitpunkt, da sich Säure und Zucker in optimaler Balance befinden. Anschließend wird das Erntematerial schonend gepresst. Der Saft wird leicht eingeschwefelt, um auch nicht die geringste Oxydation zu riskieren. Nach dem Absetzen der Trübstoffe wird sanft filtriert, und anschließend wird der Most in Lagertanks gepumpt, wo er gut gekühlt auf seine Weiterverarbeitung wartet. Diese erfolgt dann zeitlich gestaffelt und sorgfältig abgestimmt auf eine neue Auslieferung. Denn je jünger der ins Glas eingeschenkte,

schäumende Moscato ist, desto frischer und aufregender schmecken seine Aromen.

Steht eine Flaschenabfüllung bevor, startet der Kellermeister den zweiten Teil der Vinifizierung: Er pumpt den Most in einen Drucktank, der die bei der Gärung frei werdende Kohlensäure im Wein zurückhält, impft ihn mit den Gärhefen, erwärmt den Behälter und lässt die Fermentation anlaufen. Nun gilt es, den Zeitpunkt des Gärstopps nicht zu verpassen – der Wein soll ja mit dezenter Süße abgefüllt werden. Da braucht es viel Geschick, um genau den Moment zu treffen, wo sich Säure, Zucker und Alkoholgehalt im schönsten Zusammenspiel befinden. Dieser liegt etwa bei einem Alkoholgehalt von 5 bis 5,5 Vol.% und einem Kohlensäuredruck von rund 1,5 bar. Ist dieser kritische Zeitpunkt erreicht, wird sofort wieder stark gekühlt, sodass die Hefen ihre Tätigkeit einstellen. Das nun fertige Produkt wird filtriert, erhält noch einmal eine kurze Verschnaufpause – immer eisgekühlt, versteht sich – und wird schließlich unter Gegendruck steril auf die Flasche gezogen.

Die Herstellung des Asti unterscheidet sich hauptsächlich in nur einem Punkt: Die Gärung dauert etwas länger, da ein höherer Alkoholgehalt von 7 bis 9,5 Vol.% und ein stärkerer Kohlensäuredruck von mindestens 3 bar angestrebt werden. Sie findet wie beim Moscato d'Asti im Drucktank statt, kürzlich wurden allerdings der Öffentlichkeit zwei interessante Flaschengärungs-Asti präsentiert. „De Miranda" heißt der Asti Metodo Classico von Contratto, Weinkeller der bekannten Grappa-Brennerei Bocchino in Canelli, „Carlo Gancia" das Produkt der Firma Gancia. Beide Gewächse sind ganz hervorragend und lassen den Asti in einem bisher nicht gekannten Licht erscheinen. Aber es bleiben letztlich Unikate, denn die *Méthode champenoise* ist bei einem süßen Schaumwein sehr viel schwieriger zu kontrollieren als bei einem trockenen. Aber solche Tröpfchen sind in der Lage, der Appellation zu neuer Aufmerksamkeit zu verhelfen.

Zum Essen

verschiedenste Fruchtdesserts, Fruchtgrützen, Fruchtsorbets, Erdbeeren mit Schlagsahne, Obstsalat, Zitronensoufflé, Panna Cotta, englischer Christmas Pudding oder – die extravagante Variante – mit rosa Pfeffer, Schokoladendesserts der leichten Art wie Mango mit Schokoüberzug oder weiße Mousse au Chocolat

Empfehlenswerte Vertreter

Asti: Cinzano, Contratto, Fontanafredda, Gancia, Martini
Moscato d'Asti: Ascheri, Banfi, Batasiolo, Bava, Bera, Caudrina, La Morandina, Paulo Saracco, Scagliola, La Spinetta, Fontanafredda

Zum Weiterprobieren

Clairette de Die, Gaillac, Blanquette de Limoux, Brachetto d'Acqui, Prosecco

Preise: 1–3

Süßweine – Meditationsweine und perfekte Dessertbegleiter

Die Deutschen haben noch immer kein aufgeklärtes, souveränes Verhältnis zu den Süßweinen. Einerseits trinken sie sie recht gerne. Ein Blick auf die Statistiken belegt, dass nirgendwo sonst in Europa so viel Wein im halbtrockenen, lieblichen und süßen Marktsegment gekauft wird wie hierzulande. Die Preise für Süßweine zeigen jedoch andererseits, dass die Vorliebe für „süß“ umso größer ist, je anspruchsloser der Konsument und sporadischer der Weinkonsum ist. Wer im Wein die Süße sucht, entstammt in der Regel sozialen Schichten mit vergleichsweise niedrigem Einkommen und deckt sich vor allem im unteren Qualitäts- und Preisspektrum ein. Er verfährt nach dem Motto: „Warum für die einen ein Vermögen ausgeben, wenn die anderen für ein paar Euro zu haben sind.“ Speziell im Nachkriegsdeutschland hat diese Einstellung und der damit einhergehende massenhafte Konsum von einfachen und oberflächlich süßen Weinen dem Ansehen der großen Süßweine sehr geschadet. Und nicht viele Menschen können hierzulande von sich behaupten, jemals in den Genuss eines erstklassigen Süßweins gekommen zu sein.

Parallel nimmt die Wertschätzung trockener Weine mit steigendem Einkommen, höherer Bildung und qualifizierterer Tischkultur zu. In diesen Kreisen gelten Produkte mit Süße als wenig zeitgemäß – eher als Repräsentanten des schlechten Geschmacks denn als Ausdruck hoher kulinarischer Kultur. In dem Maße, wie hierzulande die Weinkennerschaft und das Interesse am Wein zunahmen, sanken auch die Verkaufszahlen der Süßweine. Gerade unter Weinkennern galten sie als untrinkbar. Neben vielen einfachen und schlecht gemachten Süßweinen wurden jedoch auch ungerechtfertigterweise hochwertige Süßweine mit einem Tabu belegt. Erst seit kurzem sind erste Anzeichen einer gewissen Entspannung erkennbar, aber der Bann ist noch nicht gebrochen.

Speziell der Markt für hochwertige, aufwendig gemachte und deshalb auch teurere Süßweine ist hierzulande nach wie vor äußerst fragil. Wer in diesem Segment erfolgreiche Kundenansprache betreiben will, muss Produkte mit transparentem und kommunizierbarem Profil,

mit unverwechselbarer Identität anbieten. Wer einen hochpreisigen Süßwein kauft, will wissen, wo und wie das Produkt entstanden ist – geografische Herkunft und stilistische Performance müssen eindeutig zuzuordnen sein. Der Kunde will vor allem wissen, zu welchem Trinkanlass der Verzehr des jeweiligen Süßweins sich empfiehlt. So wie man die Lektüre eines Buches oder das abendliche Gespräch am Kamin mit etwas Port versüßen kann, das Glas Sherry zum Aperitif reicht, Sauternes zur *foie gras* oder zum Käse mit blauem Innenschimmel, Maury zu Schokoladendesserts, ungarischen Tokajer zu englischem Christmas Pudding und die Riesling Auslese von Rhein oder Mosel zum Apfelkuchen, so ist es auch für alle anderen Süßweine nützlich, mit festen, im Bewusstsein der kultivierten Weinliebhaber verankerten Trinkanlässen verknüpft zu sein.

Die Welt der Süßweine ist ein faszinierendes Mysterium und beherbergt ein bemerkenswert großes stilistisches Spektrum unterschiedlichster Herkünfte, Rebsorten, Reifegrade und Macharten. Es reicht von den leichten, filigranen Mosel-Rieslingen über die enorm konzentrierten und alkoholreichen Sauternes bis hin zu den mit Alkohol verstärkten Süßweinen Südfrankreichs (*Vin Doux Naturel*), Portugals (*Port, Madeira*), Italiens (*Marsala*) und Australiens (*Liqueur Muscat*), denen ein eigener Abschnitt gewidmet ist (siehe die Kapitel 47 bis 50).

Eine sinnvolle Einteilung ergibt sich aufgrund der unterschiedlichen Herstellungsprozesse. Die Methode der nachträglichen Süßung eines zunächst durchgegorenen, trockenen Weines bleibt hier unberücksichtigt, da auf diese Weise vor allem sehr einfache, qualitativ wenig interessante Süßweine entstehen. Um hochwertige Produkte zu erzeugen, werden andere Wege eingeschlagen, und diese führen zu jeweils unterschiedlichen Süßweintypen.

Zunächst sind die Weine mit natürlicher Süße von jenen mit getrockneter, gefrorener und künstlicher Süße zu unterscheiden, die das Resultat einer ganz besonderen Behandlung durch den Menschen ist. Zur ersten Gruppe zählen dagegen all jene Gewächse, deren Süße ausschließlich das Resultat ihres Reifungsprozesses am Stock ist. Nach der Lese werden die Trauben also keiner weiteren Behandlung unterzogen, die darauf abzielt, den Süßegrad zu erhöhen.

Im Normalfall gären die Moste durch und es entsteht ein trockener, durchgegorener Wein ohne Restsüße. Soll ein Wein mit natürlicher Süße entstehen, kann dies nur gelingen, wenn es zu einem vorzeitigen Gärende kommt, sodass nicht alle Süße, die im Most vorhanden ist, in

Alkohol umgewandelt wird. Dazu kann der Kellermeister den Gärprozess absichtlich stoppen, bevor der natürliche Traubenzucker vergoren ist. Er kann dies erreichen, indem er zum Beispiel Schwefel zugibt und die Hefen herausfiltert. Vor allem in Deutschland wird diese Methode angewandt, um leichte und angenehm fruchtige Kabinettweine und etwas gehaltvollere Spätlesen mit moderater Süße, kräftiger, aber sehr harmonischer Säure und enorm niedrigem Alkoholgehalt zu erzeugen. Von etwas reiferem, zuckerreicherem Lesegut stammen die Auslesen, die speziell an der Mosel einen niedrigen Alkoholgehalt mit merklicher Restsüße verbinden.

Ein vorzeitiges Gärende kann aber auch ohne Einwirken des Kellermeisters eintreten, etwa weil es in den Gärkellern zu kalt geworden ist oder andere Umstände dafür sorgen, dass die Gärung von selbst zum Erliegen kommt. Die besten Weine dieser Art entstehen in den vergleichsweise kühlen Weinbauregionen Deutschlands und vornehmlich aus Riesling-Trauben, weil es unter diesen Umständen gelingt, Süße und Säure im Wein spielerisch zu balancieren.

Manchmal ist das Süßeniveau der geernteten Trauben auch so hoch, dass von vornherein ein komplettes Durchgären ausgeschlossen ist. Die Hefen, die aus Zucker Alkohol machen, sind dazu nur bis zu einem Alkoholgehalt von rund 14 bis maximal 15 Vol.% in der Lage. Danach sterben sie durch ihr eigenes Produkt, den Alkohol, ab. Alle Süße, die zu diesem Zeitpunkt noch nicht vergoren ist, bleibt im fertigen Wein als Restsüße zurück. Süßeniveaus dieser Höhe sind nur möglich, wenn die Trauben sehr lange am Stock hängen bleiben und dabei einen Teil ihres Saftes verlieren. Bei diesem Konzentrationsprozess sind die Anteile von Zucker, Säure, Aromen und Extraktstoffen im Verhältnis zum noch vorhandenen Saft stark angestiegen.

Ausgelöst wird dieser Konzentrationsprozess entweder durch das langsame Dünnerwerden der Beerenhaut oder das Auftreten des Schimmelpilzes *Botrytis cinerea*, dessen Sporen durch die Beerenhaut wachsen und feinste Löcher hinterlassen. Im ersten Fall entstehen rosinenartige, im zweiten mit Schimmel besetzte Schrumpeltrauben. Der Zuckergehalt dieser Trauben übersteigt bei weitem die Fähigkeiten der Hefen, ihn komplett in Alkohol umzuwandeln. Während das langsame Dünnerwerden der Beerenhaut in fast allen Weinbaugebieten der Welt möglich ist – vorausgesetzt, der Winzer lässt die Trauben lange genug am Stock hängen –, setzen botrytisgeprägte Weine feuchtwarme Witterungen und ein bestimmtes Mikroklima voraus. Nur wenn Morgennebel Feuchtigkeit in die Weinberge tragen sowie

warme und sonnige Witterungen im Laufe des Tages folgen, kann der Pilz gedeihen. Die besten Bedingungen findet der Botrytispilz vor allem in der Nähe von Flüssen und Seen.

Neben diesen Weinen mit natürlicher Süße gibt es auch solche, deren Süße das Resultat einer ganz besonderen Behandlung seitens des Menschen ist. Bereits in der Antike hat man solche Weine erzeugt. In Griechenland und in Gegenden mit ähnlichem Klima wuchsen zwar hochsüße Trauben ganz von selbst, ihr Süßegrad wurde aber noch verstärkt, indem man sie nach der Lese in die Sonne legte oder unter einem Dach zum Trocknen aufhängte, damit sie einschrumpften. Mit mehr Arbeit verbunden war es dagegen, jede einzelne Traube am Weinstock so zu verdrehen, dass die Saftzirkulation über den Stil eingeschränkt wurde und sich der Saft in den Beeren allmählich konzentrierte.

Die Römer strebten konzentrierten Traubenmost an, indem sie ihn vor dem Vergären eindickten. Sie räucherten ihn auch, indem sie die Amphoren über einer Feuerstelle stapelten. Oxidation wurde wahrscheinlich eingesetzt, um die Weine stabil und unbegrenzt haltbar zu machen. Ganz andere, in ihrer Wirkung aber vergleichbare Methoden der Mostkonzentrierung sind die sehr viel später eingeführten Methoden der Eisweinherstellung und der Gefrierextraktion, wo die Trauben erst in gefrorenem Zustand im Spätherbst oder im Winter eingebracht werden.

41 Mosel Auslese

An keinem anderen Ort kommt der Riesling seinem idealen Ausdruck so nahe wie an der Mosel. Hier führt die Verbindung von sehr kühlem, doch keineswegs rauem Klima, steinigen Schieferböden, extrem steilen Weinbergslagen und qualitätsversessenen Winzern zur Erzeugung vollkommener Riesling-Weine. Die Spitzenweingüter sind vor allem hinsichtlich ihrer edelsüßen Auslesen weltweit nahezu konkurrenzlos. Charakteristisch ist die Kombination aus niedrigem Alkoholgehalt, mundwässernder Säure und natürlicher, von der Traube stammender Süße. Nirgendwo sonst ergänzen sich Leichtigkeit und Eleganz, Intensität und geschmacklicher Reichtum so perfekt wie hier.

Wirklich bemerkenswert ist der außergewöhnliche Aromenreichtum dieser Süßweine. Bereits junge Vertreter warten mit einem un-

glaublich breit gefächerten Spektrum fruchtiger und blumiger Düfte auf. Je nach Jahrgang, Lage und Reifegrad der Trauben finden sich Noten von reifem Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Pfirsich, Mango, Ananas, Passionsfrucht, Zitrone, Orange und Grapefruit, aber auch von Holunderblüten, Rose und Lavendel. Und immer ist eine gehörige Portion Mineralität im Spiel.

Nach mehrjähriger Reife gesellen sich Kräuter- und Gewürznoten hinzu, vor allem Petersilie, Dill und Anis, aber auch Honig und Karamell. Bei weiterer Reifung, meist im zweiten Lebensjahrzehnt, beginnen die mineralischen, würzigen und pflanzlichen Noten zu dominieren, und die fruchtigen Aromen treten allmählich in den Hintergrund. Noch später, bei sehr guten Vertretern selten vor dem Ende des dritten Lebensjahrzehnts, kommen erdige und animalische Noten dazu, die Assoziationen an Pilze, Waldboden und sogar Leder wecken.

Diese weltweit einmalige Stilistik verdanken die Weine vor allem ihrer besonderen Herkunft. Eigentlich liegt das Tal der Mosel schon so weit nördlich, dass qualitativ hochwertiger Weinbau hier erst einmal unwahrscheinlich erscheint. Doch eine Reihe günstiger Sonderbedingungen machen das Unmögliche möglich: Steillage, Ausrichtung, Flussnähe, Schieferböden und eine Rebsorte, die erst unter diesen extremen Bedingungen zur Höchstform aufläuft.

Das enge, tiefe Moseltal schirmt vor kalten Nord- und Ostwinden ab. Am Fluss bleibt die Luft ruhig und wärmt sich in der Sonne rasch auf. Der dunkle, in dieser Gegend vorherrschende Devonschiefer erfüllt drei wichtige Funktionen: Er speichert hervorragend die Sonnenstrahlen und gibt die Wärme in der Nacht wieder an die Rebstöcke ab; er trocknet nach Regenfällen extrem schnell und kann sich anschließend in kurzer Zeit wieder aufwärmen; und er sorgt dafür, dass der Regen schnell ablaufen kann, sodass der Boden in den Steillagen nicht weggeschwemmt wird. Die nach Süden ausgerichteten, steilen Spitzenlagen erhalten doppelt so viel Sonneneinstrahlung wie vergleichbare Nordhänge. Während also die Eifel und der Hunsrück von einem rauen Klima beherrscht werden, das für einen erfolgreichen Weinbau zu unwirtlich wäre, können nur wenige Kilometer entfernt die spät reifenden Riesling-Trauben von hervorragenden klimatischen Bedingungen profitieren.

Die Riesling-Traube ist in der Lage, die extrem lange Vegetationszeit an der Mosel optimal zu nutzen, wodurch sie allen anderen Rebsorten überlegen ist. Hier kann sie länger am Stock hängen als in jedem anderen Gebiet. Selbst in einem Spitzenjahr, in dem die Lese

Anfang Oktober beginnt, können die Trauben noch weit in den November hinein reifen. In schlechteren Jahren können sie bis in den Dezember hängen, bevor sie abfallen.

Eine lange Reifezeit ist Voraussetzung für Auslesequalitäten, denn nur so können die Trauben eine sehr hohe Süße ausbilden. Die Spitzenbetriebe des Moselgebietes haben die Messlatte in den vergangenen Jahren immer höher gelegt, sodass heute selten ein Wein als Auslese etikettiert wird, der nicht mindestens über 100 Öchslegrade Mostgewicht verfügt, also weit mehr als der Gesetzgeber verlangt. Zusätzlich kommen unter der Bezeichnung „Goldkapsel" und „lange Goldkapsel" noch gehaltvollere Auslesequalitäten in den Handel. Je nach Jahrgang und Reifetyp setzt zum Beispiel das Weingut Fritz Haag in Brauneberg zwischen 110 und 120 Öchslegrade für die Goldkapsel-Auslese und 120 bis 130 Öchslegrade für Auslesen mit langer Goldkapsel voraus. Die Messlatte für die Beerenauslesen liegt noch deutlich höher.

Anders als bei den noch süßeren Beeren- und Trockenbeerenauslesen muss bei einer Auslese nicht zwangsläufig Botrytis im Spiel sein – jener Pilz, der auf den Beeren die so genannte Edelfäule bildet. Sie tritt auf, wenn im Herbst feuchte Morgennebel durch milde, warme Mittagsluft aufgelöst werden, sodass die Trauben im Tagesverlauf wieder abtrocknen. Mit seinen Sporen perforiert der Pilz die bei fortschreitender Reife dünner werdende Beerenschale und bewirkt so ein Verdunsten des Saftes sowie die Konzentration aller nicht-flüssigen Inhaltsstoffe. Perfekt ausgereiftes Lesegut ohne Botrytis ergibt einen Wein, der eine primärfruchtgeprägte Aromatik (grüne und gelbe Früchte) aufweist, während botrytisbefallene Trauben Weine mit reduzierter Primärfruchtprägung ergeben; dafür finden sich jedoch Noten von Honig, Karamell, Pilzen, Melasse und manchmal ein leicht chemischer Geruch, der andeutungsweise an Klebstoff erinnert. Zumindest im Falle höherwertiger Auslesen hat der Botrytispilz seine Hände jedoch sehr oft im Spiel.

Die führenden Weingüter dieses Gebietes blicken auf eine lange Tradition der späten und selektiven Lese zurück. Und wegen der besonderen Bedingungen an der Mosel gelingt es hier sehr viel regelmäßiger als in den anderen deutschen Anbaugebieten, Jahr für Jahr überreife Trauben in Auslesequalität zu ernten. Wie der Begriff Auslese bereits andeutet, bedarf es einer sehr selektiven, meist in mehreren Durchgängen absolvierten Weinlese. Doch die Einzigartigkeit der Resultate rechtfertigt diesen hohen Aufwand.

Wer einmal aus ein und demselben Jahrgang die Weine verschiedener Mosellagen gekostet hat, wird vielleicht über die große stilistische Vielfalt überrascht sein. Riesling, der auf den tiefgründigen Schieferböden des Piesporter Goldtröpfchens gewachsen ist, zeigt stets einen charakteristischen Duft nach Schwarzen Johannisbeeren, und am Gaumen präsentiert er sich fülliger und fester als die meisten anderen Artgenossen im Gebiet. Der flachgründige, steinige Grauschieferboden der Wehlener Sonnenuhr verleiht den Weinen von dort ein filigranes, an Pfirsiche erinnerndes, zugleich blumiges Aroma mit prägnanter Mineralität. Das Mundgefühl dieser Weine ist so seidig, so fein und elegant, dass es nur von wenigen anderen Weinen in der Welt übertroffen wird. Die rassige Säure macht den Wein noch einmal intensiver, ohne dass auch nur ein Hauch von Schwere aufkommt. Dagegen sind die Gewächse vom roten Sandsteinboden des benachbarten Ürziger Würzgartens in der Nase extrovertierter und am Gaumen kräftiger. Intensive Düfte nach exotischen Früchten, Kräutern und Mineralien entströmen dem Glas. Konzentrierter und verführerischer sind nur noch die Weine des benachbarten Erdener Prälaten.

Aus diesen und weiteren Spitzenlagen kommen die spektakulärsten Mosel-Rieslinge. Insbesondere in der Auslesestufe bieten sie eine einzigartige Explosion reifer fruchtiger und floraler Aromen, durchzogen von den mineralischen Nuancen des steinigen Bodens. Wie aufregend diese Weine in ihrer Jugend auch immer sein mögen – ihre volle Pracht werden sie nicht entfalten, bevor sie nicht gereift sind. Gut ausgebaute Vertreter erreichen ihren Höhepunkt mit etwa 10 Jahren, wobei die besten Auslesen 30, 40 oder mehr Jahre alt werden können. Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine sind nahezu unsterblich: Auch 50 Jahre alte Weine schmecken noch frisch und jugendlich. Ein restsüßer Mosel-Riesling kann in jungen Jahren etwas unharmonisch scheinen, da sich die Süße noch nicht vollständig integriert hat und die Säure noch ein wenig bissig ist, aber als reifer Wein wird er eine wunderbare Eleganz zeigen.

Diese Weine eignen sich hervorragend zum Essen, da sie weder süß noch trocken schmecken. Trotz des niedrigen Alkoholgehalts von 7,5 bis 9 Vol.% besitzen sie Intensität und Kraft genug, um auch sehr würzige Speisen wie zum Beispiel Currygerichte zu begleiten. Dieselbe Riesling-Auslese, die in jungen Jahren, wenn ihre Süße noch etwas intensiver und vordergründiger zu schmecken ist, einen Apfelkuchen perfekt begleiten kann, vermag eine wundervolle Liaison mit kraftvollen Gerichten wie Rehrücken oder Wildschweinkeule einzu-

gehen, wenn sie Jahre der Flaschenreife hinter sich gebracht hat. Diese Gewächse machen auch als Solisten und zum Aperitif eine gute Figur.

Zum Essen

Apfelkuchen, Apfel- und Himbeerdesserts, Löffelbiskuits, Curry- und Ingwersaucen, Wildgerichte, Gänsebraten, Ente à l'orange, allerlei aus der asiatischen Küche

Empfehlenswerte Vertreter

Christoffel-Erben, Ansgar Clüsserath, Grans-Fassian, Fritz Haag, Reinhold Haart, Kirsten, Schloss Lieser, Dr. Loosen, Lubentiushof, Hermann Ludes, Markus Molitor, J.J. Prüm, S.A. Prüm, St. Urbanshof, Willi Schäfer, Selbach-Oster

Zum Weiterprobieren

Riesling mit mehr Restsüße (Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen) und mit weniger Restsüße (Kabinett- und Spätlesequalitäten), Auslesen aus anderen deutschen Anbaugebieten, *Vendange Tardive* und *Sélection des Grains Nobles* aus dem Elsass, Auslesen aus Österreich; Chenin Blanc von der Loire (Vouvray, Coteau du Layon)

Preise: 2–5

42 Rheingauer Eiswein

Eine besondere edelsüße Rarität ist der Eiswein. Er entsteht vollkommen ohne Botrytis, sondern allein dadurch, dass reife und vollkommen gesunde Trauben in gefrorenem Zustand gelesen und gekeltert werden. Wenn die Temperaturen in den Minusbereich sinken, gefriert zunächst nur der Wasseranteil des Traubensaftes zu Eis. Der Gefrierpunkt des süßen Saftes liegt tiefer als der von Wasser, er bleibt also länger flüssig und kann beim Keltern als Most von der Presse laufen. Darin sind dann außer dem Zucker auch die Säuren und andere Inhaltsstoffe konzentriert worden. Je tiefer die Temperaturen und je höher der Vereisungsgrad, desto konzentrierter ist der Most.

Eiswein ist eigentlich eine Laune der Natur. Die Trauben müssen bei mindestens minus 7 °C auf die Kelter kommen – so verlangt es das

Deutsche Weingesetz. Außerhalb Deutschlands dürfen die Voraussetzungen für dieses Verfahren jedoch auch künstlich hergestellt werden – entweder indem die Winzer mit Vereisungsmaschinen durch die Weinberge fahren oder mit Hilfe der Technik der Gefrierextraktion, bei der das Lesegut in den Räumen des Winzers für einige Stunden bei Temperaturen von minus 5 bis minus 6 °C eingefroren und anschließend direkt gekeltert wird. Das Ergebnis ist – wie unter Freilandbedingungen – eine Konzentration des Mostes.

Minustemperaturen allein genügen jedoch nicht. Zusätzlich müssen die Trauben für einen Eiswein bei einem Mostgewicht von mindestens 125 Grad Öchsle geerntet werden, was im Deutschen Weinrecht dem Niveau einer Beerenauslese entspricht. Bis 1981 gab es auch Eisweine in den Prädikatsstufen Kabinett, Spätlese und Auslese. Die neuen Vorschriften garantieren heute sehr viel konzentriertere und süßere Produkte als früher, sodass die Eisweine in dieser Hinsicht den edelsüßen Weinen auf Botrytisbasis sehr ähnlich sind. Es gibt aber zwei gravierende Unterschiede: Eisweine verfügen über enorm hohe Säurewerte und ein gänzlich anderes Aromenprofil. Es sind nicht wie im Falle von Beeren- und Trockenbeerenauslesen Noten von Karamell, Honig, Rosinen und Trockenfrüchten, die ihre wundervollen Düfte verströmen, sondern Weinbergspfirsiche, Birnenkompott, Eisbonbons, Mango und Jasmin. Eisweine erinnern auf ihre ungemein frische und fruchtbetonte Art an die jugendliche Aromenpracht junger Spät- und Auslesen. Ihr Gaumenauftritt wirkt bei aller Konzentration fast beschwingt und um ein Vielfaches leichter und erfrischender als im Falle ihrer edelsüßen Artgenossen.

Im Rheingau werden Eisweine vor allem aus Riesling-Trauben gewonnen. Ihnen gelingt es besser als anderen Sorten, den herbstlichen Witterungen zu trotzen und ausreichend Frische und Vitalität zu bewahren, bis endlich der lang ersehnte Kälteeinbruch mit den erforderlichen Minusgraden naht. Bis es aber so weit ist, kann für den Winzer und seine Familien so manche schlaflose Nacht vergehen. Er muss sich bereithalten und stets ein offenes Ohr für die aktuellen Wettervorhersagen haben. Wenn dann die entscheidenden Stunden endlich gekommen sind, meist mitten in der Nacht oder in den frühen Morgenstunden, marschiert ein kleiner Trupp dick vermummter Gestalten in den Weinberg und schneidet mit klammen Fingern die eingefrorenen Trauben von den Stöcken. Es ist beschwerlich, aber vielleicht einer der romantischsten Augenblicke im Weinjahr eines Winzers.

Die Autos werden vor dem Weinberg so positioniert, dass sie die Erntemannschaft mit ihren Scheinwerfern unterstützen. Jede einzelne

Beere ist wertvoll – es soll weder etwas hängen bleiben noch auf den Boden fallen. Zunächst werden die Netze, die die Trauben während der vergangenen Wochen vor den Vögeln geschützt haben, vorsichtig entfernt. Dann poltern die ersten Trauben wie schwere Steine in die Eimer, und langsam arbeitet sich der Trupp Stock für Stock und Reihe für Reihe voran. Über dem Weinberg liegt für ein paar Stunden eine besondere Stimmung, und jeder Erntehelfer ist ergriffen von ihr und erträgt so die klirrende Kälte. Wenn die letzten Trauben geerntet und in der Weinpresse verschwunden sind, warten alle gespannt, bis der erste Saft aus der Kelter läuft – je später, desto wertvoller und süßer ist der Most.

Die Eisweinproduktion ist ein Geschäft, das keinem betriebswirtschaftlichen Kalkül standhält. Es rechnet sich nicht, Eiswein zu produzieren, aber es ist ein Abenteuer, das auf seine ganz eigene Art Befriedigung verschafft. Wenn alles gut geht, kann man ein paar Flaschen für einen ansehnlichen Preis verkaufen und nebenbei das betriebliche Renommee etwas aufpolieren. Seit jedoch nun auch diese Bastion deutscher Weinkultur ins Blickfeld der Discounter geraten ist und der Gesetzgeber erlaubt, die Eisweinernte mit der Maschine durchzuführen, beginnt das Eis zu bröckeln.

Zum Essen

Butterkekse, Pfirsiche, Reineclauden, Obstspeisen, süßer Apfel- und Obstkuchen

Empfehlenswerte Vertreter

Fritz Allendorf, Georg Breuer, Jakob Kühn, Franz Künstler, Johannishof, Josef Leitz, Robert Weil, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach

Zum Weiterprobieren

kanadischer Eiswein, Eiswein aus anderen Rebsorten, edelsüße Weine

Preise: 4–5

Sauternes

43

Zum großen Teil verdankt es der Sauternes dem Ruhm und Glanz von Château d'Yquem, dass er seit langem weltweit als der beste Süßwein gilt – so gut auch immer die deutschen Trockenbeerenauslesen oder die ungarischen Tokajer sein mögen. Und anders als zum Beispiel an Rhein und Mosel, wo die edelsüßen Vertreter nur das marginale i-Tüpfelchen der Produktion ausmachen, gilt im Sauternes-Gebiet – ähnlich wie nur noch in Tokaj und im Seewinkel des österreichischen Burgenlandes – alles Engagement dem edelsüßen Projekt.

Sauternes liegt etwa 40 Kilometer südlich von Bordeaux im Graves-Gebiet mit dem Fluss Garonne als östlicher Grenze. Grundlage für die seltene Spezialisierung des Gebiets ist das Wechselspiel aus herbstlichen Frühnebeln, für die vor allem der Zufluss des kalten Ciron in die wärmere Garonne sorgt, und mittäglicher Wärme sowie starker Sonneneinstrahlung. Dieses Mikroklima bietet dem Pilz Botrytis cinerea optimale Wachstumsbedingungen, und so kann es hier – regelmäßiger als in anderen Anbaugebieten – zur Ernte edelfauler, eingeschrumpfter Trauben mit extrem hohem Süßegehalt kommen.

Ein Sauternes aus einem großen Jahrgang und aus den Händen eines ambitionierten Produzenten verspricht unvergleichlichen Trinkgenuss – und das über einen sehr langen Zeitraum. Der Wein fließt so dickflüssig wie Öl aus der Flasche und gefällt im Glas bereits auf den ersten Blick durch sein tiefes, strahlendes Goldgelb. In der Nase bietet er ein Feuerwerk unterschiedlichster Aromen, die mal an Honig, Nüsse und Rosinen, an Aprikosen und Ananas, mal an kandierte Orangen und sautierte Haselnüsse, an Kokosnüsse, Karamell und Butterscotch erinnern. Am Gaumen ist mehr Fülle kaum vorstellbar. Ihre enorme Kraft und Würze ist majestätisch und einnehmend, aber im Falle der besten Vertreter stets balanciert.

Drei Rebsorten trifft man in Sauternes an: Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. Der Sémillon dominiert dank seiner Empfänglichkeit für Edelfäule und seiner Fähigkeit, langlebige Weine hervorzubringen (siehe Kapitel 4). Sauvignon Blanc wird nicht so leicht von Botrytis befallen, bietet aber kräftigere Säure als der Sémillon, und viele Erzeuger schätzen die Frische, die er in den Wein bringt (siehe Kapitel 3). Die Muscadelle-Traube wird zwar wegen ihrer duftigen Art geliebt, befindet sich aber im Niedergang, da sie anfällig für Krankheiten aller Art und im Ertrag sehr ungewiss ist.

Wie jeder andere große Wein entsteht auch der Sauternes vor allem im Weinberg. Scharfer Rebschnitt ist unumgänglich, um sicherzustellen, dass die Erträge gering bleiben und die Trauben völlig ausgereift sind, ehe die Edelfäule auftritt. Der maximal zulässige Ertrag beläuft sich auf nur 25 Hektoliter pro Hektar – die meisten guten Weingüter beschränken ihn noch viel rigoroser. Château d'Yquem verweist mit Stolz auf einen Durchschnittsertrag von rund 8 Hektolitern pro Hektar. Vergleicht man diese Ertragsmengen etwa mit dem Médoc (50 bis 60 Hektoliter pro Hektar), dann sieht man ohne weiteres ein, dass die grundlegenden Produktionskosten in Sauternes weit höher liegen als selbst in den renommiertesten Rotweingebieten der Welt. Hinzu kommt, dass die Edelfäule nicht jedes Jahr auftritt, sodass in manchen Jahren praktisch kein Wein dieser Art entstehen kann.

Darüber hinaus gestaltet sich die Lese extrem aufwendig und kostenintensiv. Da die Beeren nicht gleichmäßig ausreifen und von Edelfäule befallen werden, muss die Lese selektiv erfolgen. In mehreren Lesegängen werden immer nur genau die Beeren geerntet, die den erforderlichen Reifegrad erreicht haben. Deshalb müssen die Lesetrupps besonders gut ausgebildet und in der Lage sein, den Reifegrad der Beeren exakt einzuschätzen. Zudem müssen sie bis zu zwei Monate abrufbereit sein, um in der entscheidenden Phase zur Stelle zu sein.

Auf Château d'Yquem werden die Trauben mit Stielen gemahlen und anschließend schonend gepresst. Die Stiele erfüllen eine wichtige Funktion: Sie bilden in der ansonsten sehr glitschigen Masse ein festes Gerüst, sodass der Saft besser ablaufen kann. Gepresst wird mit der modernen pneumatischen Presse, die im Gebiet in den vergangenen zwei Jahrzehnten nach und nach die Aufgaben der alten Korbpressen übernommen hat. Anschließend wird der Most ohne vorhergehende Klärung in Gärbehälter gegeben.

Gärbeginn und -verlauf gestalten sich bei sehr süßem Most viel schwieriger als im Falle eines geringeren Süßeniveaus. Gelegentlich kann es vorkommen, dass sehr süßer Most gar nicht oder nur sehr zögerlich zu gären beginnt und auch nach zwei Jahren nicht mehr als 3 oder 4 Vol.% Alkohol umgesetzt hat. Dabei sollte man doch meinen, in so viel Zucker müssten die Gärhefen geradezu schwelgen. Aber es ist gerade umgekehrt: Je höher der Süßegrad des Mostes ist, desto schwerer fällt es den Hefen, aus Zucker Alkohol zu machen. Ab einem Süßegrad von etwa 280 Grad Öchsle oder 35 Vol.% theoretischem Alkohol ist keine Gärung mehr möglich. Schon bei 200 Grad

Öchsle verläuft sie nur langsam und lässt rund 170 Gramm an unvergorenem Zucker übrig.

Château d'Yquem strebt bei der Lese einen potenziellen Alkoholgehalt von mindestens 20 Vol.% an, sodass nach dem Gärvorgang im Wein etwa 14 Vol.% Alkohol und etwa 100 Gramm an Restsüße verbleiben. Ein stilistischer Vergleich mit den Trockenbeerenauslesen (TBA) von Rhein und Mosel macht deutlich, dass beide Süßweintypen trotz vergleichbarem Ausgangsmaterial sehr unterschiedliche Resultate erbringen. Eine typische TBA weist in der Regel einen sehr viel niedrigeren Alkoholgehalt (6,5 bis 7,5 Vol.%) auf, ist dafür aber mit sehr hohen Werten in den Abteilungen Süße (über 200 Gramm pro Liter) und Säure (10 bis zu 20 Gramm pro Liter) ausgestattet.

Für den Ausbau verwenden Château d'Yquem sowie die meisten anderen führenden Betriebe Jahr für Jahr neue Eichenfässer. Darin lagert der Wein in der Regel bis zu 42 Monate, bevor er abgefüllt wird. Während dieser Zeit wird er mehrmals abgestochen, also von einem ins andere Fass umgefüllt, und zwei- bis dreimal geschönt, aber nicht gefiltert. Im Frühling des darauffolgenden Jahres beginnt dann die *Assemblage*, also das Verschneiden der verschiedenen Fässer zum handelsfertigen Wein. Dabei wird jedes Fass einer kritischen Prüfung unterzogen und entweder für würdig befunden oder ausgeschieden und anderen Zwecken zugeführt. Zudem wird auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Sémillon (meist 80 Prozent) und dem gewöhnlich mit weit geringerer Restsüße versehenen Sauvignon Blanc (20 Prozent) geachtet.

Kontrovers wird im Gebiet nun bereits seit mehreren Jahren über den Sinn und Zweck der Gefrierkonzentration diskutiert. Dabei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem die natürlichen Vorgänge der Eisweinherstellung künstlich initiiert werden. Die frisch geernteten Trauben werden über Nacht in einem Gefrierraum bei Minustemperaturen von 6 bis 7 °C gelagert und am nächsten Tag gekeltert. Da der Gefrierpunkt des Mosts mit steigender Zuckerkonzentration ansteigt, gefrieren nur die weniger reifen Partien, und der Saft der vollreifen Trauben kann beim Keltern abfließen. Je tiefer die Gefriertemperatur gewählt wird, desto weniger Most kann gewonnen werden. Viele Weingüter greifen diese Technik vor allem in Jahren mit nassem Herbst auf.

Im Jahr 1855, als die Weingüter des Médoc klassifiziert wurden, entstand auch in Sauternes eine Gütehierarchie der Châteaux. Darin verfügt Château d'Yquem als Premier Grand Cru über einen beson-

ders hervorgehobenen Status, der ihm auch heute noch uneingeschränkt zusteht. Die weiteren Ränge sind zwar offiziell noch immer so besetzt wie 1855 festgelegt, faktisch hat es aber natürlich in dieser langen Zeit zahlreiche Veränderungen gegeben, die das eine Weingut haben aufsteigen, das andere absteigen lassen. Hinter Yquem nehmen heute die Güter Climens, Gilette, Coutet, Rieussec und Suduiraut die nächsten Plätze ein. Aber auch aus den Häusern Rabaud-Promis, Sigalas-Rabaud und La Tour Blanche kommen ganz regelmäßig exzellente Gewächse.

Zum Essen

salzige Blauschimmelkäse (Roquefort), Stopfleber (Fois gras), Ente mit Orange und Honig, Crème caramel, Crème brûlée

Empfehlenswerte Vertreter

Climens, d'Yquem, Clos Haut-Peyraguey, Coutet, Doisy Daëne, de Fargues, Gilette, Guiraud, Lafaurie-Peyraguey, Raymond-Lafon, Rieussec, Sigalas-Rabaud, Suduiraut, La Tour Blanche

Zum Weiterprobieren

im Raum Bordeaux: Cérons, Loupiac, Cadillac, Sainte-Croix-du-Mont
in Frankreich: Montbazillac, Jurancon
weltweit: Trockenbeerenauslesen und Ausbruch aus Deutschland und Österreich, Tokajer, Sémillon Botrytis aus dem Hunter Valley

Preise: 3–5

44 Ruster Ausbruch

Ruster Ausbruch zählt heute ganz unzweifelhaft zu den großen Süßweinen der Welt. Wie Sauternes aus Südwestfrankreich, Tokajer aus Ungarn und die deutschen Beeren- und Trockenbeerenauslesen von Rhein und Mosel gehört er in die Gruppe der klassischen Botrytisweine. Schon zu Beginn des 17. Jahrhunderts war die Erzeugung von österreichischem Wein aus edelfaulen Trauben bekannt, doch der Aufschwung kam erst, als im Jahre 1681 der Markt Rust zur Königlich-Ungarischen Freistadt erhoben wurde.

Der Vergleich mit anderen internationalen Süßweinen zeigt, dass der Ruster Ausbruch eine stilistische Leerstelle in Besitz genommen

hat. Neben dem kräftigen Sauternes, den filigranen Gewächsen aus Deutschland und dem charmanten Tokajer präsentieren sich die Ausbruchweine aus Rust äußerst delikat, fast wie eine perfekte Symbiose der anderen Süßweinstile. In der Nase überzeugen sie mit überschwänglicher Frucht und dezenter Botrytisnote; am Gaumen sind sie finessenreich, konzentriert, aber nicht allzu üppig, ausgestattet mit einem lebhaften Süße-Säure-Spiel und einem durchschnittlichen Alkoholgehalt von 12 Vol. %. Ihre aromatische Performance variiert mit der jeweils verwendeten Rebsorte; dennoch finden sich immer wieder Noten, die an Nüsse und Bitterschokolade, Mandeln und feine weiße Schokolade erinnern. Hinzu gesellen sich brillante Fruchtaromen, mal Zitrus und Orange, mal Aprikose, Pfirsich und Ananas; aber auch getrocknete Früchte und Quitte kommen vor. Die besten verfügen über ein herrlich rassiges Säurespiel und wirken auch nach Jahren der Flaschenreifung immer noch taufrisch und vital – wie für alle Ewigkeit gemacht.

Seit etwa Mitte der 1980er Jahre begann für Österreich als süßweinproduzierendes Land eine neue Ära. Dabei spielte das Verlangen eine große Rolle, die Krisenjahre hinter sich zu lassen und allmählich an die Reputation früherer Epochen als seriöser und zuverlässiger Süßweinlieferant anzuknüpfen. Der „Glykolskandal" (Weinen wurde Frostschutzmittel zugesetzt) wurde selbstkritisch und zukunftsweisend verarbeitet und eines der weltweit strengsten Weingesetze etabliert. Mittlerweile ist dieses Projekt – nicht zuletzt aufgrund des unermüdlichen Wirkens einiger führender Köpfe um Heidi Schröck, Peter Schandl, Ernst Triebaumer, Hans Feiler und Robert Wenzel – weit vorangekommen, und Rust sowie die gesamte Region um den Neusiedlersee dürfen sich auf einer Stufe mit den renommiertesten Herkünften edelsüßer Gewächse sehen. Ein wichtiger Meilenstein auf diesem Weg war die Gründung des Cercle Ruster Ausbruch im Jahre 1991, eines Zusammenschlusses Ruster Weinbauern, die seither sehr streng darauf achten, dass die ursprünglichen und traditionellen Herstellungsverfahren erhalten bleiben.

Topografie und Lage des Gebietes sind einzigartig. Die Weingärten, die sich hier auf insgesamt 450 Hektar erstrecken, liegen zwischen dem westlichen Ufer des Neusiedlersees und dem Ruster Hügelland und umschließen die Stadt Rust wie ein Amphitheater. Unzählige, zum Teil kleinste Lagen klettern auf Terrassen die sanften Hügel hinauf. Die Bodenstrukturen zeigen eine große Vielfalt: Es fin-

den sich Flussablagerungen aus dem Alpenraum, verwittertes Urgestein, angewehter feiner Sand (Löss) und Sedimente urzeitlicher Meere. Das ergibt zusammen ein ungeheuer buntes und vielfältiges Mosaik, einen wahren Flickenteppich unterschiedlichster Böden und Standortbedingungen – eine ausgezeichnete Grundlage, aber auch eine Herausforderung für die Ruster Weinbauern.

Rot- und Weißweine werden in Rust in einer großen Sortenvielfalt angebaut. Prägenden Einfluss auf den Wachstums- und Reifeprozess von Rebstock und Trauben hat vor allem das Klima des Pannonischen Raumes. Die Sommer sind hier heiß und trocken, die Winter kalt und niederschlagsreich. Durch die große Wasserfläche des Sees wird in den Morgenstunden wie durch einen Spiegel die Einstrahlung der Sonne verstärkt, und so reifen die Reben hier bereits sehr früh und erreichen in fast allen Jahren einen Vegetationsvorsprung im Vergleich zu anderen Weinbaugebieten. Zu den für die Ausbruchweine zugelassenen Rebsorten zählen Furmint, Welschriesling, Muskateller, Grau- und Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer und Neuburger. Noch heute werden in verschiedenen Lagen einige dieser Traubensorten im Gemischten Satz angebaut und zeichnen dann gemeinsam verantwortlich für den persönlichen Stil des Erzeugers.

Im Herbst bedeckt Morgennebel die Weinlagen und gewährt dem Pilz Botrytis cinerea optimale Lebensbedingungen. Das Wasser des Neusiedlersees erwärmt sich tagsüber. Während der Nacht und in den Morgenstunden, wenn der See wärmer als seine Umgebung ist, verdunstet die Wasseroberfläche und es bilden sich Nebelschwaden, die auf die umliegenden Weingärten niedergehen. Durch die wärmenden Sonnenstrahlen auf die noch taufrischen Weingärten entsteht jenes Mikroklima, das die Entstehung des Edelpilzes fördert. Dieser perforiert die Beerenhaut und lässt dabei den Wasseranteil verdunsten, sodass die Beeren am Stock einschrumpfen.

Da der Pilz auch in Rust nicht auf allen Trauben gleichermaßen ideale Wachstumsbedingungen vorfindet, müssen die Trauben manuell in mehreren Lesedurchgängen selektiv gelesen werden. Die Auslese erfolgt am Stock, eine Maschinenernte ist hier unmöglich. Ein geübter Leser erntet pro Tag zwischen 80 und 100 Kilogramm Trauben dieser Qualitätsstufe, die Saftausbeute beträgt nur etwa 20 Prozent. Um im Wein mehr Komplexität und eine pikante Säurestruktur zu erzielen, wird ein geringer Anteil von frischen, botrytisfreien Trauben mitgekeltert.

Die meisten Winzer favorisieren einige Stunden Standzeit auf der Maische, bevor sie pressen. Die alkoholische Gärung kommt dann infolge der hohen Süße nur langsam in Gang. Sie kann in Einzelfällen bis zu einem Jahr dauern. In dieser Zeit sind ständige Kontrollen enorm wichtig, damit sich keine Fehltöne bilden. Und die Fässer müssen spundvoll gehalten werden, damit es nicht zu unerwünschten Oxidationserscheinungen kommt. Ausbau und Lagerung variieren zwischen Stahltank, altem Eichenfass und neuem Barriquefass – Faktoren, die die stilistische Vielfalt des Ruster Ausbruchs noch einmal nach oben schrauben.

Wie aufregend diese Weine in ihrer Jugend auch immer sein mögen, ihre volle Pracht werden sie nicht ohne eine gewisse Reife entfalten. Gute Vertreter aus einem vollkommenen Jahr erreichen ihren ersten Höhepunkt mit etwa 10 bis 15 Jahren; sie entwickeln sich jedoch weiter und erstrahlen mit 30 bis 40 Jahren im vollreifen Zustand, schmecken dann aber noch immer frisch und jugendlich.

Viele der heute im Gebiet abgefüllten Weine sind Weltklasse, im Vergleich zu den edelsüßen Gewächsen aus Deutschland oder den französischen Sauternes jedoch relativ preiswert. Vergegenwärtigt man sich zusätzlich den hohen Produktionsaufwand für limitierte Mengen, so dürfen durchschnittliche Preise zwischen 25 und 50 Euro für eine 0,375-Liter-Flasche als durchaus moderat gelten. Zudem werden im Zehnjahresschnitt nur zwei bis drei Ernten mit herausragenden Qualitäten verbucht. Ungünstige Witterungen mit starken Niederschlägen haben in manchen Jahren einen kompletten Ernteausfall zur Folge, da der Botrytispilz bei zu feuchtem Klima die Trauben zu früh, nämlich in unreifem Zustand befällt und dann als unerwünschte Graufäule die Ernte vernichtet.

Zum Essen

Gänsestopfleber mit geröstetem Weißbrot, Blauschimmelkäse mit Rosinennussbrot, Marillenknödel, Ruster Gugelhupf, Nachspeisen mit Äpfeln und Quark

Empfehlenswerte Vertreter

Heidi Schröck, E.T. Triebaumer, Paul Triebaumer, Kurt Feiler-Artinger, Robert Wenzel, Peter Schandl, Harald Tremmel, Friedrich Seiler, Hermann Hammer

Zum Weiterprobieren

Beeren- und Trockenbeerenauslesen vom Neusiedlersee, aus anderen österreichischen Regionen und aus Deutschland, Sauternes

Preise: 3 – 5

45 Tokajer

Wenn sich schon der Sauternes mit den großen Süßweinen Deutschlands kaum vergleichen lässt, dann noch viel weniger der Tokajer. Diese Quintessenz des ungarischen Geschmacks ist einer der stilistisch eigenständigsten, geschmacksintensivsten und lebendigsten Süßweine der Welt. Sein einzigartiger Ruf reicht weit ins 17. Jahrhundert zurück. Er war der erste Wein, der bekanntermaßen von edelfaulen Trauben gewonnen wurde – über ein Jahrhundert vor dem Rheinwein und vielleicht zwei Jahrhunderte vor dem Sauternes.

Das Gebiet, in dem der Tokajer zu Hause ist, befindet sich in Nordost-Ungarn, nur wenige Kilometer von den Grenzen zur Slowakei und zur Ukraine entfernt. Die Weinberge verteilen sich auf einer Fläche von rund 6 000 Hektar nördlich und nordöstlich von Tokaj, der Stadt, die dem Wein ihren Namen verliehen hat. Der ungarische Tokajer hat also weder etwas zu tun mit dem Tokay d’Alsace, dem Elsässer Synonym für Pinot gris, noch mit dem Tocai Friulano, einem Weißwein aus dem Nordosten Italiens. Die Tokajer-Region hat im Rahmen von EU-Vereinbarungen erwirkt, dass Franzosen und Italiener auf die Begriffe Tokay beziehungsweise Tocai zukünftig verzichten müssen.

Das Anbaugebiet bietet für qualitativ hochwertigen Weinbau allerbeste Voraussetzungen. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs und bieten ein ausgezeichnetes und einzigartiges Nährstoff- und Feuchtigkeitsreservoir. Im Norden schützt eine Bergkette der Karpaten das Gebiet vor kalten Witterungseinflüssen. Nach Süden ist das Gebiet offen, sodass sich warme und feuchte Klimaeinflüsse der Pannonischen Tiefebene bemerkbar machen. Insbesondere in der Reifephase der Trauben im Herbst findet ein steter Wechsel von mal heißen und schwülen, dann wieder feuchten und regnerischen Tagen statt. Für regelmäßige Morgennebel sorgen die beiden Flüsse Bodrog und Theiß. Es herrschen also die idealen Bedingungen für den Botrytispilz und die Ausbreitung der Edelfäule auf den Beerenschalen.

Von den im Gebiet heimischen Rebsorten entfallen rund 70 Prozent auf die spät reifende, säurereiche und botrytisanfällige Furmint-Traube, 20 bis 25 Prozent auf die aromareiche Sorte Hárslevelü und 5 bis 10 Prozent auf Muscat Blanc à petits grains, die für zusätzliche Würze sorgt. Diese Sorten fühlen sich auf den vulkanischen Böden ungemein wohl und bringen es zu ausgesprochen hohen Reifegraden.

Doch damit allein erklären sich die außergewöhnlichen Eigenschaften des Tokajers noch lange nicht. Ganz entscheidenden Einfluss haben darüber hinaus einerseits die Art der Vinifizierung sowie andererseits die exzellenten Lagerbedingungen in den Weinkellern mit einer reichhaltigen Mikroflora und dicken Schichten von Edelschimmel an den Kellerwänden.

Wenn edelfaule Trauben nur vereinzelt vorkommen, werden sie zusammen mit nicht befallenen Trauben gelesen und gemeinsam zu einem mal trockenen, mal lieblichen Wein namens Szamorodni verarbeitet. Der Flaschenfüllung geht stets eine zweijährige Ausbauzeit in gebrauchten Fässern voraus, davon einige Wochen mit reduziertem Füllstand, um Reife- und Oxidationsnoten zu erzielen. Hat sich dagegen ausreichend Edelfäule bilden können, werden die edelfaulen Trauben dem Szamorodni in einem zweiten Gang in unterschiedlichen Konzentrationen beigemischt und es entstehen süße Tokajer in drei verschiedenen Arten: Aszú, Aszú Eszencia und Eszencia.

Diese süßen Tokajer-Varianten sind jeweils das Resultat eines zweistufigen Produktionsprozesses: Einem mehr oder weniger süßen Grundwein werden gequetschte edelfaule Trauben beziehungsweise der Saft dieser edelfaulen Trauben zugegeben und eine zweite Gärung kommt in Gang. Ein wichtiges Maß für die edelfaulen Beeren ist die so genannte Butte (*puttonyo*) mit etwa 25 Kilogramm Fassungsvermögen. Mindestens drei solcher *puttonyos* werden mit dem Inhalt eines traditionellen Göncer-Fasses (136 Liter) vermischt und anschließend vergoren. Je mehr Butten mit dem Grundwein zusammengebracht werden, desto süßer ist das Endprodukt. Das Erbgebnis ist jedoch in der Regel kein Wein mit höherem Alkoholgehalt, sondern einer mit höherem Süßeniveau. Für den sechsbuttigen Aszú, einem extrem süßen Gemisch, kommen Spezialhefen zum Einsatz, damit es überhaupt gelingt, den Zucker in Alkohol umzuwandeln.

Die gesetzlichen Bestimmungen verlangen bestimmte Mindestwerte, die jedoch vor allem von den seriösen und ambitionierten Erzeugern in der Regel deutlich überboten werden. Ein dreibuttiger Aszú muss mindestens 60 Gramm, ein vierbuttiger 90 Gramm, ein

fünfbuttiger 120 Gramm und der sechsbuttige Aszú schließlich 150 Gramm pro Liter Restzuckergehalt aufweisen. Nach einer mehrere Monate dauernden Gärung reift der Aszú in der Regel 3 bis 8 Jahre im Holzfass. Traditionell wird der Aszú oxidativ unter Luftkontakt ausgebaut.

Die Verkostung eines großen Tokajer-Jahrgangs bleibt ein unvergessliches Erlebnis. Dem hohen Zuckergehalt steht im Abgang eine wunderbar erfrischende und balancierende Säure entgegen und sorgt für Ausgewogenheit und perfekte Harmonie. Die Weine entfalten Aromen von Rosinen, Honig, Apfel und Birne, Pflaumen, Zitrusfrüchten, Aprikosen und Quitte in einer verblüffenden Bandbreite. Hinzu kommen Veilchen und Rosen, Nuancen von Brioche, Banane, geröstete Maronen, Gewürznelken, süße Lakritze (Süßholzsirup) und dezente Sherry-Noten. Manche schmecken wie die Quintessenz eines Sahnebonbons. Solche Süßweinraritäten passen hervorragend zu warmen Aprikosentörtchen, Nusskuchen, Ente mit Pflaumen oder Orangen, aber auch zu Endivienblättern, die mit Roquefort und grünen Walnusshälften gefüllt sind.

In besonders botrytisreichen Jahren, wenn dem Grundwein mehr als sechs Butten Aszú-Saft zugegeben werden können, entstehen Weine mit der Bezeichnung Aszú Eszencia; ihr Alkoholgehalt ist meist sehr niedrig, Konzentration und Zuckergehalt liegen jedoch deutlich über dem sechsbuttigen Aszú: Pro Liter besitzt die Aszú Eszencia mindestens 180 Gramm natürlichen Restzucker und 50 Gramm zuckerfreien Extrakt. Der Gärprozess dauert oft jahrelang und wird mit Hilfe einer Spezialhefe in Gang gehalten. Die Aszú Eszencia muss vor dem Verkauf fünf Jahre reifen, davon drei im Holzfass.

Darüber firmiert nur noch die Eszencia. Hierfür werden die edelfaulen Beeren in speziellen Holzbottichen mit einem doppelten Gitterboden gesammelt. Allein der Teil des Saftes, der ohne mechanischen Druck quasi von selbst abläuft, wird für die Eszencia verwendet. Es ist ein Most von so ungeheurer Süße, dass er – wenn überhaupt – nur äußerst zögerlich zu gären beginnt. Es kann Jahre dauern, bis man in der Eszencia überhaupt einen messbaren Alkoholgehalt feststellen kann, und daher ist sie im strengen Sinne gar kein Wein. Eine Analyse berichtet von einer 13 Jahre alten Eszencia mit 2 Vol.% Alkohol, 640 Gramm pro Liter Restzucker und 38 Gramm pro Liter Säuregehalt. Eine Eszencia dieser Art kommt kaum je in den Handel, sie ist aber als Anreicherung für nicht so gehaltvolle Tokajer von unschätzbarem Wert. Die neue Gesetzgebung verlangt jedoch,

dass künftig die Eszencia so weit vergären muss, bis sie mindestens 5 Vol.% Alkohol enthält. Wenn er abgefüllt wird, zeigt der traditionelle Tokaji Aszú bereits eine goldbraune Farbe, die sich dann in der Flasche weiter vertieft; Aszú Eszencia ist von noch tieferem Braun, und Eszencia sieht schließlich schwärzlich olivfarben aus wie ein alter, fassgereifter Muscat aus Australien.

Die Lagerung spielt ebenfalls eine wichtige Rolle bei der Weinbereitung. Der mehrjährige Ausbau der Weine findet bei hoher Luftfeuchtigkeit (85 bis 98 Prozent) im Keller statt. Manche dieser kleinen vollgestopften Keller in Tokaj stammen noch aus dem 13. Jahrhundert. Wände, Decken und alles, was sich im Raum befindet, ist mit einem dicken schwarzen Schimmel überzogen, der nicht nur hilft, die hohe Luftfeuchtigkeit aufrechtzuerhalten, sondern auch den Geschmack des Weins beeinflusst – auf günstige Weise und ohne den oft durch Schimmel verursachten muffigen Pilzgeschmack.

Die Fässer werden nur einmal im Jahr aufgefüllt, da bei der extrem hohen Luftfeuchtigkeit nur sehr wenig verdunstet; der Kellermeister duldet aber nicht nur einen gewissen Luftraum im Fass, er begrüßt ihn sogar. Denn neben der Edelfäule trägt auch Oxidation zur Entfaltung des Weins bei. Das Zusammenwirken dieser beiden Faktoren lässt den Wein in Duft und Geschmack an Früchtebrot und Bratäpfel erinnern; darüber hinaus aber dämpft die Oxidation wohl auch die ansonsten allzu aufdringliche Süße und Intensität.

Das alles ergibt zusammen die wunderbare Einzigartigkeit des Tokajers. Wie die besten Trockenbeerenauslesen und Sauternes entsteht auch der Tokajer auf der Basis extremer Selektion hochgradig eingetrockneter, botrytisbefallener Trauben. Wie Champagner und vergleichbare Schaumweine höchster Güte wird er einer zweiten Gärung unterzogen; wie im Falle des Sherry erklärt sich ein Großteil seiner aromatischen Komplexität durch die Einwirkungen einer ganz speziellen Mikroflora in den Kellern während der mehrjährigen Lagerzeit; und wie beim Madeira sorgt schließlich der kontinuierliche Einfluss von Sauerstoff für eine oxidative Note und für zusätzliche Originalität und Typizität.

Seit dem Ende des Sozialismus bemühen sich die Protagonisten des ungarischen Tokajers, mit finanzieller Hilfe aus dem Westen dem einst legendären Ruf als „König der Süßweine“ wieder gerecht zu werden. Zu den Wegbereitern dieser Renaissance gehören Güter, die sich in französischem Besitz befinden. 1992 übernahm die Familie Cazes von Château Lynch-Bages die Leitung des Weingutes Disz-

nókö, und Bordeaux-Starönologe Michel Rolland ist Teilhaber des Betriebes Pajzos; auch Hétszölö befindet sich mittlerweile in französischen Händen. Die Kellerei Oremus gehört dem spanischen Weingut Vega Sicilia, und bei der unter englischer Mehrheitsbeteiligung stehenden Royal Tokaji Wine Company ist der bekannte Weinautor Hugh Johnson Teilhaber. Mit Hilfe amerikanischer Investitionen wurde 1997 das Weingut Királyudvar (Königshof) von Anthony E. Hwang (Domaine Huet, Loire) und István Szepsy, dem einheimischen Visionär des Tokajer, gegründet.

Auch stilistisch ist Bewegung in die altehrwürdige Region gekommen. Neben den traditionellen Aszú-Weinen werden seit kurzem auch Einzellagenabfüllungen sowie Auslesen nach deutschem Vorbild produziert und vermarktet. Immer häufiger warten einige Betriebe mit exzellenten trockenen Weinen auf, und auch die Stilistik der klassischen Süßweine ist vielfältiger geworden. An die frühere Regel „Pro Butte ein Jahr Reifung" hält man sich schon lange nicht mehr. Auch die Buttenzahl wird längst großzügiger gehandhabt, heute orientiert man sich lieber am Zuckergehalt im Wein. Und die zart oxidative Aromatik, die früher typisch für einen klassischen, bernsteinfarbenen Tokajer war, ist nicht mehr so häufig zu finden. Die aktuellen Gewächse sind moderner, vor allem fruchtbetonter. Ob sie so lange halten wie die altehrwürdigen Tokajer, wird sich zeigen. Ob sie besser sind oder den Zeitgeist exakter treffen, bleibt dem Urteil der Genießer überlassen.

Zum Essen

englischer Christmas Pudding, Sirupkuchen, Crème Caramel, milder sahniger Blauschimmelkäse, Stopfleber

Empfehlenswerte Vertreter

Disznókö, Királyudvar, Oremus, Hétszölö, Royal Tokaji Wine Company, István Szepsy, Pajzos

Zum Weiterprobieren

Sauternes, Barsac, Trockenbeerenauslesen, Liqueur Muscat

Preise: 3 – 5

Vin Santo

46

Italien verfügt über eine betörende Vielfalt an süßen Versuchungen. Da gibt es kaum eine Gegend zwischen Südtirol und Sizilien, die nicht ihren eigenen Beitrag zur reichen, wenngleich unübersichtlichen Welt der Dessert- oder – wie man sie in Italien selbst gerne bezeichnet – Meditationsweine beisteuert. Ihr stilistisches Spektrum ist breit gefächert und deshalb geradezu prädestiniert, ganz unterschiedliche geschmackliche Emotionen zu bedienen. Anders als in vielen Regionen nördlich der Alpen sind die Süßweine von der Halbinsel in der Regel jedoch nicht das Ergebnis von Edelfäule, jenem Schimmelpilz, der den Beeren Flüssigkeit entzieht und so einen Konzentrationsprozess in Gang setzt. Vor allem aus klimatischen Gründen ist diese Methode hier meist wenig erfolgversprechend.

In Italien wird süßer Wein daher vor allem von Trauben gewonnen, die nach der Ernte unter dem Dach auf Horden oder in Spankörben zunächst teilgetrocknet werden, bevor sie dann – teilweise über mehrere Jahre hinweg – vergoren werden. Die Tradition dieser so genannten „Passito-Weine“ geht auf die Griechen zurück, welche die Stiele der Trauben am Stock so verdrehten, dass die Mittelmeersonne den Trauben innerhalb weniger Tage enorm viel Wasser entzog und die reifen Trauben noch im Weinberg zum Eintrocknen brachte. Ob nun die Trocknung unter der Sonne stattfindet oder in gut belüfteten Räumen, das Ergebnis ist jedes Mal ein außerordentlich konzentrierter und reichhaltiger Wein. Passito-Weine werden in fast allen italienischen Regionen in geringen Stückzahlen hergestellt und gelten als rare Köstlichkeiten.

Der hierzulande wohl bekannteste italienische Passito ist der Vin Santo aus der Toskana. Gerade abgefüllt präsentiert er sich in kräftigem Goldgelb, bevor er dann nach Jahren der Flaschenreifung allmählich ins Bernsteinfarbene übergeht. In der Nase erinnert seine Aromatik an getrocknete Aprikosen und Feigen, an Honig, Karamell und Melasse. Der Gaumenauftritt ist ungemein konzentriert und dicht und verfügt nur im Falle der besten Exemplare über jenes Maß an Säure und Frische, das erforderlich ist, um einen harmonischen Gesamteindruck zu hinterlassen.

Der Most aus Malvasia- und Trebbiano-Trauben wird nach Beendigung der Trocknungsphase (*appassimento*) und der anschließenden Pressung in kleinen 50-Liter-Eichenfässern vergoren. Da diese so genannten *caratelli* meist auf dem Dachboden lagern, wird die Gärung

von der Winterkälte unterbrochen und setzt dann mit den ersten warmen Tagen des Frühjahrs wieder ein. So mancher erstklassige Vin Santo fermentiert auf diese Weise mehr als fünf Jahre, bis er endlich abgefüllt werden kann.

Den damit verbundenen Aufwand nehmen jedoch nur wenige auf sich. Viele entehren den „heiligen Wein" gar, indem sie zunächst den Most mit Konzentrat anreichern und ihn dann nachträglich mit Weingeist „aufspriten". So entsteht der klebrig süße, ungemein stark nach Alkohol schmeckende Vin Santo Liquoroso. Zu welch ungewöhnlicher Feinheit der wahre Vin Santo fähig ist, demonstriert am besten die Cantina Avignonesi in Montepulciano. Ihr Vin Santo ist von fast öliger Konsistenz, herb-süß im Geschmack, mit einem spürbaren Teerstich ausgestattet und von einem aromatischen Reichtum, der hinter dem einer edlen Trockenbeerenauslese kaum zurücksteht.

Ettore Falvo, der heutige Inhaber von Avignonesi, trocknet die Grechetto-, Trebbiano- und Malvasia-Trauben viel länger als seine Konkurrenz – so lange, bis sich der Zucker in ihnen auf ein Höchstmaß konzentriert hat. Anschließend wird gepresst, und der dickflüssige Most gärt über unglaubliche acht Jahre in den *caratelli*. Zur aromatischen Verfeinerung gibt Falvo stets noch ein wenig *madre* zu, also die „Mutter des Heiligen Weins" – das sind Rückstände von Hefezellen und Fruchtfleischteilen, die sich bei der Gärung vorheriger Weine auf dem Boden der Fässer abgesetzt haben. Die Qualität der *madre* ist der entscheidende Faktor für die Güte des Vin Santo. Ihre Qualität steigt vor allem mit ihrem Alter. Die *madre*, die heute von Avignonesi verwendet wird, ist etwa 80 Jahre alt. Das Ergebnis ist reiner Nektar. Von 100 Kilogramm Trauben entstehen weniger als 10 Liter Vin Santo.

Mit dem Occhio di Pernice setzt Falvo noch eins drauf: Dieses charaktervolle, finessenreiche Elixier zählt ohne Zweifel zu den ganz großen Süßweinen der Welt. Gemeinsam mit den besten deutschen Trockenbeerenauslesen teilt er jedoch das Schicksal der extrem geringen Verfügbarkeit. Wer jemals eine Flasche des berühmten Occhio di Pernice ersteht, kann sich glücklich schätzen. Sehr viel Trinkgenuss bieten aber auch die Vin Santi von Felsina, Isole e Olena, Tre Rose, Castello di Cacchiano, Antinori und Castello di Brolio. Zusammen mit Nüssen und Mandelgebäck und entspannendem Ambiente können sie extrem viel Freude bereiten.

Eine andere Art von Vin Santo entsteht weiter nördlich im Trentino aus einer Kombination von Passito und Edelfäule. Letztere befällt

die Trauben, wenn sie bereits zum Trocknen auf Strohmatten ausgelegt wurden. Das Valle dei Laghi nördlich vom Gardasee offeriert mit seinem warmen, gut durchlüfteten Mikroklima ideale Bedingungen für die Ausbreitung des hier *muffa larvata* genannten Pilzes. Er durchbohrt die Haut der verwendeten Nosiola-Trauben in den Trocknungsräumen, bringt die Trauben zum Einschrumpfen und löst dadurch einen enormen Konzentrationsprozess aus. Der dickflüssige Most wird dann in kleinen Fässern zwei bis drei Jahre lang einer langsamen Gärung und Alterung überlassen, wobei ein kupfer- bis bernsteinfarbener Wein mit nachhaltiger, samtiger Süße entsteht. Eines der interessantesten Exemplare dieser trentinischen Variante des Vin Santo kommt aus den Kellern der Azienda Agricola Pravis in Lasino. Stilistisch feiner präsentiert sich allerdings das im Edelstahl vergorene Gewächs von Giovanni Poli in Santa Massenza. Auf diese Art scheinen mehr und vor allem elegantere Geschmacks- und Aromastoffe erhalten zu bleiben als bei der traditionell langen Fassfermentation. Sehr gut sind auch die Abfüllungen von Toblino in Sarche.

Zum Essen

Nüsse, Rosinen, Mandel- und Honiggebäck, Cantuccini, Apfelkuchen, Pfefferkuchen

Empfehlenswerte Vertreter

Avignonesi, Capezzana, Castelli di Cacchiano, Isole e Olena, Le Pupille, Pieve Santa Restituta, San Giusto a Rentennano, Selvapiana, Rocca di Montegrossi, Pravis, Poli

Zum Weiterprobieren

Tokajer, Málaga, Moscato di Pantelleria

Preise: 3 – 5

Mit Alkohol angereicherte Weißweine

Weine, die mit Alkohol angereichert sind, haben eine sehr lange und bewegende Tradition. So schwere Zeiten wie während der vergangenen zwei Jahrzehnte hat diese eigenwillige Weinspezies jedoch kaum jemals durchlebt. Die Gattung als solche ist angeschlagen, geschmackliche Moden und Promillegrenzen bedrohen ihren Fortbestand. Schade eigentlich, dass diese außergewöhnlichen Weine so ins Abseits geraten sind und immer weniger Menschen eine Ahnung haben, welch wundervoll exotischen und herzhaft intensiven Trinkgenuss sie bescheren können.

Wer nach einer für alle Weine dieser Art zutreffenden Definition sucht, hat seine liebe Mühe. Gemeinsam ist ihnen jedoch, dass der faktische und auf dem Flaschenetikett ersichtliche Alkoholgehalt dieser Weine nicht oder nur zum Teil durch alkoholische Gärung zustande kommt, sondern ebenfalls durch die Zugabe von Weingeist oder Branntwein. Dabei gibt es grundsätzlich drei Methoden zur Herstellung aufgespriteter Weine.

Die einfachste Art besteht darin, frisch gepresstem Traubensaft Alkohol zuzugeben und diesen Mix eine gewisse Zeit sich selbst zu überlassen. Eine Gärung findet dabei nicht statt, da der Alkohol allen Bakterien, also auch den gärfähigen Hefen, den Garaus macht. Das vielleicht bekannteste Getränk dieser Machart ist der französische Pineau des Charentes aus der Cognac-Region. Bei dieser Methode bleibt die natürliche Süße der Trauben erhalten, es ist allerdings eine ziemlich lange Lagerung erforderlich, wenn mehr dabei herauskommen soll als nur ein kräftiges, süßes Alltagsgetränk, das in Frankreich *mistelle* und in Spanien *mistela* genannt wird.

Eine zweite Methode gibt den Alkohol erst dann hinzu, wenn bereits auf natürlichem Weg ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt wurde. Das Aufspriten erfolgt also während der Gärung, und zwar zu einem Zeitpunkt, den der Kellermeister festlegt, um den gewünschten Süßegrad zu erhalten. Je früher dieser Eingriff geschieht, desto süßer fällt das Endprodukt aus. Solch ein Wein ist eher trinkreif als ein *mistelle*. Aber auch er braucht langwierigen und sorgfältigen Ausbau, wenn es zu einer optimalen Vermählung zwischen Alkohol, Süße und Frucht kommen soll. Beispiele für diesen Typus sind Port, Madeira, Málaga und Marsala.

Schließlich erfolgt das Aufspriten in einigen seltenen Fällen nach der Gärung. Das bekannteste Beispiel ist der Sherry aus Andalusien. Zunächst wird ein trockener, völlig durchgegorener Grundwein hergestellt, dann erfolgt im Jahr nach der Ernte die ein- oder mehrmalige Anreicherung mit Alkohol. Der Aufspritungsgrad liegt jedoch bedeutend niedriger als im Falle der beiden anderen Methoden, weil der natürliche Alkoholgehalt von vornherein höher ist, aber auch weil das Endprodukt im Allgemeinen einen geringeren Alkoholgehalt aufweist.

Auffällig ist, dass das Gros der aufgespriteten Weine nicht in Regionen produziert wird, deren Trauben es an der nötigen Zuckerreife fehlt, sondern nahezu ausschließlich in heißen Ländern, die von Natur aus regelmäßig zuckerreiche Trauben ernten können. Auf den ersten Blick erscheint das paradox, aber die historischen Gründe sind doch recht plausibel. In den Zeiten, als es die moderne Weinbereitungstechnik noch nicht gab, waren die Weine in den heißen Anbaugebieten der glühenden Sommerhitze schonungslos ausgesetzt, und die Gefahr war groß, dass sie sich nicht allzu lange halten würden. Das Aufspriten mit Alkohol machte diese Weine eindeutig haltbarer und widerstandsfähiger – auch gegenüber den ungünstigen Einflüssen eines längeren Transports. Zudem konnte man den oftmals übermächtigen, breiten und schwerfälligen Produkten mit dem zusätzlichen Alkohol mehr Struktur und Festigkeit verleihen.

Die mit Alkohol angereicherten Weine konnten sich historisch erst herausbilden, nachdem im 17. Jahrhundert das kommerzielle Destillieren möglich geworden war. Der meist als Musterbeispiel dieser Kategorie angesehene Portwein nahm um 1775 seine heutige Form an. Mit der Zeit erkannte man, dass diese Weinart von der Lagerung im Fass profitiert. Fassalterung ist oxidativer Ausbau, denn der Wein kommt dabei mit Sauerstoff in Berührung. Dieser befindet sich im Luftraum über dem Flüssigkeitsspiegel und sickert Molekül um Molekül durch die Ritzen zwischen den Fassdauben und am Spund hinein. Dadurch läuft der Vorgang wesentlich schneller ab als bei der Flaschenalterung und ermöglicht es Wein und Alkohol, ein schönes Maß an Harmonie zu erzielen. Heute bringen alle aufgespriteten Weine guter Qualität eine Zeit lang im Fass zu.

Noch wirkungsvoller ist die dynamische Alterung: Hier wird der Wein eines bestimmten Jahrgangs aus einer ganzen Reihe von Fässern in kleinen Teilmengen mit dem Wein anderer Jahrgänge in anderen Fassreihen vermischt, sodass die jüngeren Weine den Charakter der

älteren annehmen. Dieses so genannte Solera-System wird im Kapitel über den Sherry genauer erläutert. Übrigens sind alle für aufgespritete Weine benutzten Fässer „alt" in dem Sinne, dass sie vorher bereits für andere Zwecke im Einsatz waren. Dadurch gelingt es, den Einfluss der Eichenholz- und Röstaromen auszuschalten.

Wärme und Temperaturunterschiede spielen neben dem Holzfass eine wichtige Rolle bei der Entfaltung und Reifung aufgespriteter Weine. Unter dem Einfluss von Wärme dehnt sich Wein aus und drückt sich in die karamellisierte Holzschicht auf der Innenseite der Fässer. Wird es dann wieder kälter, zieht er sich allmählich wieder daraus zurück. Hierdurch wird ein milder Einfluss auf den Reifeprozess erzielt, der die Harmonie fördert und Aromen von Vanille, Zucker, Karamell und anderer Spuren im Holz hervorbringt.

Extremer noch als im Falle anderer aufgespriteter Weine wird beim Madeira mit den Faktoren Wärme und Temperaturschwankungen gespielt. Er wird in einem speziellen Verfahren bewusst der glühenden Sommerhitze ausgesetzt – so wie in früheren Zeiten, als man ihn für einige Monate per Schiff um die Welt schickte, bevor man ihn trank. Aber auch der Sherry wird in gut durchlüfteten, oberirdischen Räumen gelagert, damit sich die Temperaturunterschiede zwischen Winter und Sommer positiv und nachhaltig auf die Entwicklung der Weine auswirken können.

Mit Ausnahme von Vintage Port, der allerdings rot ist und deshalb in diesem Buch keine Rolle spielt, braucht man sich um das Einlagern der mit Alkohol angereicherten Weine keine besonderen Gedanken zu machen: Sie sind genussreif, wenn sie in den Handel gelangen. Manche profitieren zwar von einer gewissen Lagerzeit in der Flasche, aber die dadurch erzielten Verbesserungen fallen kaum ins Gewicht. Weißer Port wird gekühlt serviert und sollte bis spätestens ein Jahr nach der Abfüllung getrunken sein.

Trockener Sherry (*Manzanilla* und *Fino*) sollte innerhalb eines halben bis ganzen Jahres nach der Abfüllung verbraucht werden. Eine Flasche sollte gekühlt serviert und nach dem Öffnen spätestens nach zwei bis drei Tagen ausgetrunken sein. Alle übrigen Sherrys oder Montillas lassen sich beliebig lange aufheben; man kann sie also trinken, wann immer man will. Weniger süße Arten schmecken oft leicht gekühlt besser.

Der Langlebigste von allen ist Madeira. Selbst die einfachsten trockenen Vertreter profitieren von einer ein- bis zweijährigen Lagerung. Vintage Madeira wird erst im Alter von 20 Jahren zum Verkauf freige-

geben und kann dann über ein halbes Jahrhundert genossen werden. Die besten Jahrgänge halten sich selbst 200 Jahre lang großartig. Auch guter Marsala hat ein ausgezeichnetes Lager- und Entwicklungspotenzial; je besser der Wein, desto länger kann er aufbewahrt werden.

47 Sherry

Die Frage, wie ein guter Sherry schmeckt, lässt sich nicht so einfach beantworten. Es sei denn, man macht es sich einfach und sagt: Köstlich! Originell! Wunderbar! Wobei das Wunder darin besteht, wie viel verschiedene Charaktere und Stilistiken Sherry annehmen kann. Dabei ist er einer der preiswertesten Weine überhaupt, der zwar nicht den aktuellen Moden entspricht, aber jenseits des geschmacklichen Mainstreams jede Menge aufregende Begegnungen bereithält.

Das Anbaugebiet der DO (*Denominación de Origen*) Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda liegt in Andalusien, im südwestlichsten Teil Spaniens. Das heiße Klima wird durch die Nähe des Atlantiks gemildert. In den Küstenstädten El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda liegen die Temperaturen im Juli und August 10 °C niedriger als im 20 Kilometer landeinwärts entfernten Jerez de la Frontera. Es gibt 295 Sonnentage mit 3 200 Stunden Sonnenschein. Die mittleren Temperaturen liegen bei 11 °C im Winter und bei 25 °C im Sommer. Die Niederschlagsmenge beträgt 650 Millimeter und fällt vom Spätherbst bis zum Frühjahr. Der Winter ist feucht und mild. Wenn im Sommer der Levante weht – ein heißer, trockener Wind aus Osten –, können die Temperaturen im Landesinneren auf 40 °C steigen. Der Westwind versorgt die Reben hingegen mit Meeresfeuchtigkeit und milderen Temperaturen. Da es zwischen Juni und Oktober so gut wie nie regnet, sind die Pflanzen auf eine gute Speicherfähigkeit der Böden angewiesen.

Die besten Böden in Jerez sind die Albarizaböden. Es ist ein weißer, organischer Kreidemergel, reich an Kalziumkarbonat, Ton und Silizium. Er ist so weiß, dass frisch gepflügte Böden manchmal aussehen, als hätte es geschneit. Dieser Kreideboden speichert das Regenwasser der Wintermonate für die Ernährung der Reben im Sommer. Die zwei anderen Bodenarten heißen *Arenas* und *Barros* – es sind also Sand- und Lehmböden. Bei den Rodungen in den 1990er Jahren wurden meist Rebstöcke auf diesen Böden beseitigt, da der

Albariza als der beste Boden gilt. Die feinsten Böden enthalten einen Teil Sand und Ton; der Kalkgehalt beträgt an der Oberfläche 25 Prozent und steigt bis zum Wurzelbereich bis auf 60 Prozent an. Er bringt die zartesten Weine für die besten Finos und Manzanillas hervor.

Für die Sherry-Herstellung sind drei Weißweintraubensorten erlaubt: Palomino, der 95 Prozent der Rebfläche einnimmt, sowie Moscatel und Pedro Ximénez. Früher standen die Rebstöcke einzeln, doch wegen der zunehmenden Mechanisierung der Weinbergsarbeit werden sie immer öfter an Drahtrahmen erzogen.

Stilistik und Geschmack eines Sherry sind jedoch weniger das Resultat von Klima, Böden und verwendeten Rebsorten, sondern vor allem geprägt von der Art der Herstellung und Reifung. Basis für jeden Sherry ist ein trockener Weißwein, der zwischen 11 und 13 Vol.% Alkohol aufweist. Im Januar nach der Ernte wird anhand der Qualitäten entschieden, welchen der zwei grundsätzlich möglichen Wege die Weine einschlagen: ob sie zu Finos oder zu Olorosos ausgebaut werden.

Der Wein für Finos wird auf 15,5 Vol.% Alkohol aufgespritet und in 600 bis 650 Liter fassende Fässer gelegt, die nur zu fünf Sechsteln befüllt werden. Darauf bildet sich nun durch die in den Bodegas von Natur aus reichlich vorhandenen Hefen eine so genannte Florschicht. Diese Florhefen schützen den Wein vor Oxidation und geben ihm gleichzeitig einen anderen Charakter. Als Nahrung benötigt die Florhefe Alkohol und Sauerstoff. Sie ist hitzeempfindlich und kann in zu heißen Sommermonaten absterben. In Jerez de la Frontera ist die Florschicht in den Sommermonaten meist viel dünner als im kühleren El Puerto de Santa María, was sich in den verschiedenen Geschmacksrichtungen des Finos ausdrückt. In Sanlúcar de Barrameda ist die Florhefe am aktivsten, mitunter gewinnt man sogar den Eindruck, dass der ständige Wind vom Meer eine Nuance von Meersalz in den Geschmack der Finos (die man hier Manzanilla nennt) einbringt.

Die volleren, weicheren Jungweine werden im Oloroso-Stil ausgebaut. Ihnen wird Alkohol bis zu 18 Vol.% zugegeben. Bei diesem Alkoholgehalt können Florhefen nicht überleben, der Wein oxidiert folglich. Olorosos reifen mit der Luft und werden im Alter dunkelbraun und immer konzentrierter.

Beide Arten von Sherry reifen viele Jahre in einer *Solera*. Dieses für Sherry typische Reifeverfahren zielt auf einen gleichbleibenden Stil und konstante Produktqualität. Dank eines fein ausgeklügelten Systems des kontrollierten und kontinuierlichen Verschneidens nimmt

der junge Wein allmählich die Stilistik der älteren, reiferen Weine an. Theoretisch besteht eine Solera aus mehreren Fassreihen, die übereinander gelagert werden. Die unterste Fassreihe ist die eigentliche Solera und enthält den ältesten Wein. Die Reihe darüber beherbergt den nächst jüngeren Weinjahrgang und wird *Criadera* genannt. Die nächste Reihe wird auch Criadera genannt und enthält den noch etwas jüngeren Jahrgang. In der obersten Reihe befindet sich der jüngste Wein. Die Menge, die der untersten Reihe zum Abfüllen entnommen wird, wird aus der darüber liegenden Reihe ersetzt; mit Wein aus der dritten Reihe wird die zweite Reihe aufgefüllt, und so weiter. Finos durchlaufen eine Solera in circa fünf bis zehn Jahren.

Die verschiedenen Stile

Der *Fino* beziehungsweise *Manzanilla* ist der leichteste und trockenste aller Sherrys. Mit seinen Aromen nach Mandeln, Heu und Florhefe ist er gut gekühlt eine exzellente Erfrischung und wirkt appetitanregend. Er macht als Aperitif eine gute Figur und passt hervorragend zu Tapas. Die leichtesten und lebendigsten kommen aus El Puerto de Santa María und aus Sanlúcar de Barrameda, hier jetzt Manzanilla genannt. Aus Jerez de la Frontera kommen die etwas körperreicheren Finos. Finos sollten wie Weißweine behandelt werden: Sie haben im warmen Wohnzimmer im Barfach nichts zu suchen. Eine angefangene Flasche verliert nach wenigen Tagen die Frische.

Amontillado wird ein Fino genannt, der länger in der Solera liegt. Mit etwa 15 Jahren hat er seine Florschicht verloren und fängt an zu oxidieren. Zu der Würze des Finos gesellen sich nun langsam die Aromen (Nüsse) des Olorosos. Wird der Wein am Anfang dieser Entwicklung abgefüllt, also als ein Fino mit Nuancen des Olorosos und einer hellen Bernsteinfarbe, nennt man ihn *Fino Amontillado*. In Sanlúcar der Barrameda heißt er *Manzanilla Pasada*. Mit etwas längerem Ausbau und kräftigerem Oloroso-Aroma nennt man ihn *Amontillado Fino*. Die besten haben eine dunkle Bernsteinfarbe, einen vollen Körper mit vielen nussigen Aromen und zusätzlich die Würze eines Finos. Man nennt diese trockenen Weine *Amontillado*. In Sanlúcar de Barrameda heißen diese raren Exemplare *Manzanilla Amontillada*.

Oloroso ist ein von Anfang an oxidativ ausgebauter Sherry-Typ. Da der Jungwein auf 17,5 bis 18 Vol. % Alkohol aufgespritet

wird, durchläuft er das Solera-System, ohne eine Florhefe zu entwickeln. Mit den Jahren wird er immer körperreicher, das Nussaroma wird immer intensiver. Die Farbe gleicht dunklem Bernstein, gelegentlich bis hin zu Amber und Mahagoni. Die besten verströmen einen reichen Duft, präsentieren sich am Gaumen weich und komplex und zeugen von großer Tiefe und vollem Körper. Sie verfügen über ein großes Alterungspotenzial und können selbst nach 100 Jahren noch höchsten Trinkgenuss bescheren. Sie zählen zu den Weinen, die sich bei Zimmertemperatur, also um die 20 °C, am besten entfalten.

Palo Cortado ist ein Sherry-Typ, dessen Laufbahn als Fino beginnt, der dann aber seine Florschicht verliert und wie ein Oloroso oxidiert. Er vereint die Würze und Finesse der Amontillados mit dem vollen Körper und der Fülle der Olorosos. Diese Fässer werden dann separat aufbewahrt und als große Spezialität abgefüllt.

Cream Sherry kommt mal als billige, einfache Massenware, mal als absolute Top-Qualität in den Handel. Die trockenen Olorosos werden mit süßen Weinen verschnitten. Die besten Süßweine werden aus Pedro Ximénez hergestellt, einfachere Weine aus Mistela. Einfache Cream Sherrys werden nach dem Verschneiden abgefüllt. Hohe Qualitäten kommen nach dem Verschneiden noch einmal für 20 Jahre in die Solera. Ein Paradebeispiel für hohe Qualität ist der Cream Sherry *East India Solera* von Lustau. Er ist wundervoll weich mit einem unglaublichen Duft von Rosinen, Kakao und Nüssen. Einige Bodegas unterhalten eine Solera, die nur mit Pedro-Ximénez-Weinen bestückt ist. Es sind meist große Süßweine mit ungeheurer Intensität. Die Aromenvielfalt geht von Rosinen über geröstete Nüsse bis hin zu Mokka. Nach eigener Erfahrung werten sie Malagaeis zu einem Sternedessert auf. Auch diese Weine werden bei Zimmertemperatur getrunken und halten sich im Gegensatz zu Fino Sherry auch angebrochen noch eine Weile.

Zum Essen

Finos: gekühlt als Speisenbegleiter geeignet, vor allem zu gebratenem Fisch und Meeresfrüchten aller Art
trockene Sherrys: fast alle Vorspeisen, Oliven, Nüsse, Mandeln, Manchego und vor allem Tapas; auch als Aperitif geeignet
süße Sherrys: leichte Desserts mit Nüssen oder Mandeln, Malagaeis; generell auch solo sehr gut zu genießen

Empfehlenswerte Vertreter

Emilio Lustau, González Byass, Agustin Blázquez, Barbadillo, Emilio Hidalgo, Vinicola Hidalgo, Osborne, Pedro Domecq, Sandemann, Valdespino, Pedro Romero

Zum Weiterprobieren

aufgespritete Weine aus Montilla-Moriles, Málaga, Madeira

Preise: 2–5

48 Madeira

Der Madeira ist ein Wein, der – mehr als jeder andere – so gar nicht in unsere moderne, schnelllebige Zeit zu passen scheint. Die besten Vertreter entstehen in einem ganz außergewöhnlichen, veraltet anmutenden Verfahren und benötigen bis zu ihrer Vermarktung 10, manchmal 15 und mehr Jahre. Dann aber sind sie nahezu unsterblich und können ein ganzes Jahrhundert überstehen, ohne den geringsten Schaden zu nehmen. Auch die einmal geöffnete Flasche kann sorglos über Monate hinweg genossen werden. Zeit spielt für den Madeira keine Rolle.

Auch geschmacklich ist der Madeira ein anachronistischer Wein. Schon rein äußerlich unterscheidet er sich von so ziemlich allem, was sich Wein nennt. Er zeigt eine goldene bis nussbraune, am Rand nicht selten eine olivfarbene Färbung. Top-Vertreter präsentieren sich ungeheuer aromatisch mit einem komplexen, berauschenden Geschmacks-Potpourri aus verbranntem Karamell, Zitronenschalen, kandierten Veilchen, Rauch, gerösteten Nüssen und Honignoten. Auch der Gaumenauftritt beschert ein nicht minder beeindruckendes Erlebnis. Weniger süße Gewächse besitzen eine Säure, die so schroff sein kann wie die Klippen ihrer Inselheimat. Süßere Varianten wirken runder, generöser und trotz zum Teil reichhaltiger Süße und hohem Alkoholgehalt stets erfrischend und saftig. Kaum ein anderer Wein verfügt über die gleiche geschmackliche Intensität und den Aromenreichtum eines gereiften Madeira.

Madeira gehört politisch zu Portugal, geografisch liegt die Insel jedoch sehr viel näher an Afrika – nämlich 650 Kilometer westlich der marokkanischen Küste und 500 Kilometer nördlich von Gran Cana-

ria. Das kleine Eiland (57 mal 23 Kilometer) mit seinen zerklüfteten Felsen ist das Überbleibsel eines erloschenen Vulkans, der sich in längst vergangenen Zeiten vom nahezu 6 000 Meter tiefen Grund des Atlantiks bis in 1 850 Meter Höhe emporgeschwungen hat. Ein Großteil dieser subtropischen Insel ist immer noch von dichtem Urwald bewachsen, dem es seinen Namen verdankt: Madeira heißt „Wald".

Weinbau war auf Madeira von Anfang an nur in harter Auseinandersetzung mit den natürlichen Gegebenheiten möglich. Oftmals hat der Mensch den roten oder grauen Basaltfelsen in den extrem steilen Lagen nur kleinste Parzellen für die Bepflanzung mit Reben abringen können. So sind mit der Zeit viele schmale, stufenartige Terrassen entstanden, meist in schwindelerregenden Höhen und nur mit Mühe zu bearbeiten. Auf Madeira ist Qualitätsweinbau wegen des feuchten, subtropischen Klimas nämlich nur in großer Höhe möglich.

Heute werden insgesamt fünf Traubensorten zur Herstellung von Madeira herangezogen: die vier noblen Varietäten Sercial, Verdelho, Bual und Malvasia, sowie die solide und oftmals zu Unrecht geschmähte Tinta Negra Mole. Von den etwa 1 750 Hektar Weinbaufläche ist gut die Hälfte dem Süßwein vorbehalten. Davon entfallen rund 90 Prozent auf Tinta Negra Mole, während sich das noble Quartett die restlichen 10 Prozent teilt.

Auf dem Etikett eines Madeira wurden traditionell nur die vier edlen Traubensorten genannt, und jede dieser Sorten repräsentierte eine ganz bestimmte Madeira-Stilistik. Seit nun jedoch auch für Madeira die Gesetze der Europäischen Union gelten, darf der Name einer Rebsorte nur noch dann auf dem Etikett aufgeführt sein, wenn der Wein auch zu mindestens 85 Prozent aus dieser Traube hergestellt wurde. Da fortan nur noch eine kleine Minderheit mit den klassischen Bezeichnungen in den Handel gelangen konnte, mussten die Madeiraner für das Gros ihrer Abfüllungen ein neues Bezeichnungssystem finden. Sie lösten das Problem, indem sie nun den jeweiligen Stil des Weins auf dem Etikett vermerken, der traditionell durch eine der vier edlen Trauben repräsentiert wurde.

Sercial verkörpert einen trockenen bis halbtrockenen Madeira-Stil, der im Falle einfacher Standardverschnitte als *Dry* etikettiert wird und über einen Restzuckergehalt von 8 bis 25 Gramm pro Liter verfügt. Werden tatsächlich Sercial-Trauben verwendet, dann sind diese von der Nordseite der Insel und liefern den blassesten und trockensten aller Madeiras: streng, hart, mit durchdringendem Zitronenbiss und in der Reife mit feinem, nussigem Duft.

Verdelho steht für eine halbtrockene bis milde Geschmacksrichtung mit 25 bis 42 Gramm Restsüße. Die Trauben kommen ebenfalls vor allem von der Nordküste und geben dem späteren Wein eine Karamellfärbung sowie tendenziell eine kräftige Säure, die allerdings sanfter ist als Sercial. Ist der Anteil der Verdelho-Trauben nicht hoch genug oder werden ausschließlich Tinta Negra Mole-Trauben verwendet, wird für diesen Stil die Bezeichnung *Medium-Dry* verwendet.

Bual verkörpert die vielleicht interessanteste und kompletteste Madeira-Variante. Es sind mittelvolle, am Gaumen ungemein runde und milde Vertreter. Bual ist die rarste der edlen Trauben. Sie stammt von der Südküste und schafft einen gehaltvollen Wein, dessen Süße und Geschmacksreichtum die Säure dämpft. Die Aromatik präsentiert sich rauchig-würzig mit feinen Butter-Karamell-Noten. Weine nach der Art von Bual kommen als *Medium-Sweet* in den Handel und verfügen über eine Restsüße zwischen 42 und 60 Gramm.

Malvasia beziehungsweise *Malmsey* sind die zwei möglichen Bezeichnungen für den üppigsten Madeira-Stil. Die Trauben wachsen hauptsächlich in sonnenverwöhnten Lagen von geringer Höhe an der Südküste. Nach mehrjähriger Flaschenreifung präsentieren sich diese Weine ausgesprochen reich und angenehm süß. Obwohl die charakteristische Säure noch unter der Oberfläche lauert, sind es die unmittelbar ansprechendsten aller Madeiras. Weine im Stil von Malmsey führen die Bezeichnung *Sweet* und kommen auf einen Zuckergehalt von deutlich mehr als 60 Gramm, manchmal sogar über 130 Gramm pro Liter.

Wie der Portwein wird auch der Madeira während der Gärung aufgespritet – die süßeren Vertreter etwas früher, die weniger süßen etwas später, wenn bereits der größte Teil des Zuckers vergoren ist. Früher wurde der Madeira dann zum Reifen mit auf Weltreise genommen, wobei der Seegang und die zweimalige Äquatorüberquerung im tiefen Bug der Schiffe mit den entsprechenden Temperaturschwankungen dem Wein eine ungemein harmonische, milde Art und enorme Geschmackstiefe verliehen. Bei all diesen Strapazen verlor er nie seine pikante Lebendigkeit, die ihm die Kraft für sein scheinbar unendliches Alterungspotenzial verlieh.

Die Bedingungen der Lagerung und Reifung auf den Weltmeeren wurden dann durch ein Verfahren nachzuahmen versucht, das sich *estufagem* nennt. Für die einfachsten Produkte werden große Tanks mit Heizschlangen im Innern verwendet. Die Weine werden mindes-

tens drei Monate lang auf 40 bis 50 °C erhitzt und anschließend langsam wieder abkühlen gelassen. Alternativ werden sie in kleinere Fässer gefüllt und dann in beheizten Räumen mit Temperaturen zwischen 30 und 40 °C gegeben. Diese etwas schonendere Reifung dauert bis zu einem Jahr und wird vor allem für höherwertige Abfüllungen angewandt.

Während der Großteil mit Hilfe dieser beiden Verfahren erzeugt wird, werden die feinsten Madeiras (meist Vintage-Abfüllungen) auf den Dachböden der Produzenten und Lagerfirmen nur den natürlichen Temperaturschwankungen der Jahreszeiten ausgesetzt (*canteiro*). Dort verweilen sie mindestens 20 Jahre, manche gar 100 Jahre, bevor sie abgefüllt werden. Die süßen Malvasia- und Boal-Weine sind in diesem Alter tiefschwarz geworden und offenbaren Aromen von Schokolade, Kaffee, Rosinen und Weihnachtsgebäck. Die trockener ausgebauten Sorten Sercial und Verdelho zeigen sich dagegen bernsteinfarben, und die Aromatik wird eher von Tee, Nüssen und Minze bestimmt. Das Erstaunliche ist, zu welch relativ moderaten Preisen diese absoluten Raritäten verkauft werden: Selbst Weine des gefragten Jahrgangs 1900 sind für rund 400 Euro zu haben.

Die Qualität eines Madeira wächst mit dem Alter. Folgende Stufen sieht das Weingesetz vor: 3 Jahre, 5 Jahre, 10 Jahre, 15 Jahre und der krönende Vintage mit mindestens 20-jähriger Fassreifung. Fast alle 3- und viele 5-Jährigen sind recht teure Banalitäten, die allenfalls eine Spur der dramatischen Schönheit und des klaren Geschmacks der edlen 10 und 15 Jahre alten Weine aufweisen. Neuerdings sorgen so genannte *Colheita-Abfüllungen* für Furore: Das sind Jahrgangs-Madeira, die schon nach kurzer Reifezeit in den Handel kommen, dann aber im Keller der Konsumenten weitere Lagerzeit benötigen, bevor sie trinkfertig werden.

Bis Mitte der 1990er Jahre erlebte der einst so stolze Madeira einen steten Niedergang. Er war zum Synonym für billigen Kochwein geworden, zahlreiche Handelshäuser mussten daher ihre Geschäfte aufgeben. Als ein wahrer Glücksfall entpuppte sich das Madeira-Engagement der vor allem im Portwein-Geschäft erfolgreichen Familie Symington. Seit sie auf die kleine Insel gekommen sind und Schritt für Schritt die Aktienmehrheit der Madeira Wine Company übernommen haben, ist vieles besser geworden und die weltweite Nachfrage steigt wieder. Die besten und populärsten Madeiras kommen heute von zwei Unternehmen: von Henriques & Henriques, das sehr konzentrierte und kraftvolle Stile pflegt, sowie von eben der Madeira

Wine Company, die Blandy's (reich und charmant), Cossart Gordon (große Feinheit und Finesse) und Leacock (im Stil zwischen Blandy's und Cossart) anbietet.

Obwohl die Preise langsam steigen, zählen Madeira-Weine noch immer zu den meist unterschätzten und preislich unterbewertetsten Weinen der Welt. Wem sie dennoch als zu teuer erscheinen, der sollte noch einmal ihren aufwendigen Entstehungsprozess erinnern und bedenken, dass sie sich über Monate hinweg aus der geöffneten Flasche trinken lassen, ohne dass der Wein verdirbt. Genießen und schätzen auch Sie diesen Luxus, ehe er von dieser Welt verschwindet! In dieser Hinsicht spielt Zeit auch für den Madeira eine Rolle.

Zum Essen

Sercial und Verdelho: Salzmandeln, Consommé
Bual und Malmsey: Mousse au Chocolat, englischer Christmas Pudding, Mince Pies mit Cognac-Butter, Bratäpfel

Empfehlenswerte Vertreter

Madeira Wine Company S.A mit den Marken Blandy's und Cossart Gordon, Henriques & Henriques, Vinhos Barbeito, Pereira d'Oliveira, Artur de Barros e Sousa

Zum Weiterprobieren

Marsala, Málaga, Sherry, Montilla-Moriles, australischer Liqueur Muscat und Tokajer

Preise: 2–5

49 Liqueur Muscat

Mit Alkohol angereicherte Weine aus Muscat-Trauben finden sich in den unterschiedlichsten Weltgegenden. Ihnen allen gemeinsam ist eine ungemein üppige und aromaintensive Art. Die meisten werden einer längeren Fassreife unterzogen und entwickeln dann unter dem Einfluss von Sauerstoff eine sehr dunkle, manchmal braune Farbe und ein mächtiges Bukett von Feigen, Brombeeren, Kaffee, Pflaumen, Rübensirup, Nüssen und Schokolade. Diese Weine sind mitunter so zähflüssig, dass sie das Glas mit einem dicken, bräunlichen Film überzie-

hen, und ihr Duft ist selbst dann noch lange und intensiv zu spüren, wenn das Glas längst leer getrunken ist.

Einer der besten und bekanntesten ist der australische Süßwein Liqueur Muscat, eine Spezialität des Distrikts Rutherglen in Nordost-Victoria, wo er seit den 1850er Jahren aus der Traubensorte Muscat Rouge à petits grains produziert wird. Genauer gesagt handelt es sich um Brown Muscat, die seltene, dunkle Variante des kleinbeerigen weißen Muscat Blanc à petits grains. Diese scheint wie geschaffen für das heiße Klima und den besonderen, nährstoffreichen Boden, der hier Browns Plains genannt wird.

Die Trauben für den Liqueur Muscat werden sehr spät gelesen, erst dann, wenn sie stark eingetrocknet und rosiniert sind und einen potenziellen Alkoholgehalt von 17 bis weit über 20 Vol.% erreicht haben. Nach der Ernte werden die Trauben gemahlen, aber noch nicht gleich gepresst. Saft und Schalen bleiben meist noch ein paar Tage zusammen, um Aromen und mehr Zucker zu extrahieren. Parallel setzt ganz langsam die Gärung ein. Doch kaum sind ein paar Volumenprozent Alkohol entstanden, wird Weingeist oder Brandy zugegeben und dem Gärprozess ein jähes Ende bereitet. Weil das Aufspriten so früh erfolgt, ist der Zuckergehalt der Liqueur Muscats extrem hoch, oftmals deutlich über 300 Gramm pro Liter.

Anschließend werden die Weine nach ihrer potenziellen Qualität sortiert und in ältere Fässer verschiedener Größe zum Ausbau gegeben. Während der nun beginnenden mehrjährigen Reifezeit findet ein weiterer Konzentrationsprozess statt, in dem kontinuierlich Flüssigkeit aus den Fässern verdampft. Im Durchschnitt verliert jedes Fass Jahr für Jahr zwischen 3 und 5 Prozent seines Inhalts – *the angel's share*, wie die Winzer es nennen. Je kleiner das Fass, desto größer der Verlust und desto bemerkenswerter in der Regel die Qualität der späteren Produkte. Sie erreichen nicht nur einen höheren Konzentrationsgrad, sondern wirken darüber hinaus deutlich komplexer und bilden eine breite Palette unterschiedlichster Alters- und Reifenoten aus.

Manche Erzeuger arbeiten mit einem Solera-System (siehe das Kapitel über Sherry), während andere das direkte Verschneiden bevorzugen. Vor dem Abfüllen werden die gereiften Muscats durch Hinzufügen jüngerer Weine aufgefrischt und die Intensität der alten so mit der überschäumenden Fruchtigkeit der jungen abgestimmt. Die Erzeuger hüten ihre Bestände an altem Wein wie den eigenen Augapfel, darunter Fässer mit bis zu 100-jährigem, sirupsüßem, dunklem Wein. Sie werden zur Aufrechterhaltung von Einheitlichkeit und Qua-

lität gebraucht, und nur wenig davon gelangt jedes Jahr in die Flasche. Besonders prestigeträchtige Weine, die relativ viel von diesem sehr alten Fundus enthalten, werden nur in ganz begrenzten Mengen produziert und zu hohen Preisen angeboten.

Liqueur Muscat ist ein durch und durch australischer Weintyp: mächtig, konzentriert und extrovertiert. Die Weine besitzen ein ausladendes Aroma mit Noten von Trockenfrüchten, Nüssen, Melasse, Karamell, Butterscotch, Kaffee, Früchtekuchen und Orangenmarmelade. Der Eindruck am Gaumen ist frisch und lebendig mit einer ungemein köstlichen und komplexen Geschmacksentfaltung. Die Textur ist fast sirupartig, doch bei aller Süße und Konzentration bescheren eine vitale Säure sowie die Komponenten, die die Weine während der Lagerung aus dem Eichenholz extrahieren, ein erstaunlich „trockenes" Finish.

Das Zentrum der Muscat-Produktion liegt rund um die Stadt Rutherglen im australischen Victoria, etwa vier Autostunden nordöstlich von Melbourne. Gleichwohl entstehen auch in anderen australischen Regionen Weine dieser Machart. Nach Rutherglen kamen die ersten Rebstöcke zur Zeit des Goldrauschs Mitte des 19. Jahrhunderts. Das Klima im Gebiet ist kontinental geprägt mit sehr heißen Sommertagen und kühlen Nächten. Im Frühjahr sind Spätfröste keine Seltenheit, und im Herbst bedrohen heftige Regenfälle die Ernte. Nur wenn alles gut geht, bleiben die Trauben gesund und können so lange am Stock verweilen, bis sie die erforderliche Konzentration erreicht haben.

Zwei gänzlich unterschiedliche Bodentypen prägen das Gebiet. Im Osten und Süden von Rutherglen sind die Muscat-Trauben in sanften Hanglagen auf Lehm- und Tonböden gepflanzt. Dieser fruchtbare und wasserspeichernde Bodentyp begünstigt eine tiefe Wurzelbildung und ergibt vollmundige, lagerfähige, aber eher säurearme Weine. Leichte Sandböden finden sich im Westen und Nordwesten von Rutherglen. Die Weine von hier präsentieren sich weniger expressiv und konzentriert, mitunter jedoch mit wunderbarer Aromenfülle. Mehr noch als für Muscat werden die Lagen in diesem Gebiet für die Pflanzung roter Trauben, vor allem für Syrah verwendet.

Im Jahr 1996 hat eine Gruppe führender Produzenten im Gebiet ein Netzwerk gegründet, um die Zukunft des Liqueur Muscat aktiv zu fördern. Unter anderem wurde erstmals eine vierstufige Klassifikation eingeführt, die die Produkte hinsichtlich Konzentration, Komplexität und Aromareichtum in die folgende Rangfolge bringt: *Regular, Classic, Grand* und *Rare*.

Regular Rutherglen Muscat ist ganz auf Primärfrucht ausgerichtet und kommt schon nach zwei- bis fünfjährigem Ausbau auf den Markt. Classic Rutherglen Muscat reift fünf bis zwölf Jahre im Holzfass und zeigt dann sowohl traubige Noten als auch schon das klassische Rancio-Aroma (reife Altersnoten). Grand Rutherglen Muscat besitzt eine sehr dunkle Farbe und offenbart nach 12- bis 20-jähriger Entwicklung im Holzfass das gesamte reichhaltige Spektrum eines großen, gereiften, sehr konzentrierten Süßweins. Dem setzt schließlich der Rare Rutherglen Muscat noch das i-Tüpfelchen auf. Er kommt beinahe schwarz daher, mit voll entwickeltem Rancio-Aroma im Stile eines alten Madeira und extrem konzentriertem, zähflüssigem Gaumenauftritt. Diese überaus raren und gesuchten Selektionen reifen mindestens 20 Jahre in Holzfässern.

Als Klassiker unter den Liqueur Muscats gilt der Grand Muscat DP63 von Seppelt, der rund zehn Jahre im Holz reift. Aromen von Rosen und Nelken mischen sich mit Noten von Gebäck und Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich enorm süß und vollmundig, aber absolut frisch und lebendig im Abgang. Seppelt bringt auch jedes Jahr einen 100-jährigen Vintage auf den Markt, für den Liebhaber horrende Preise zahlen.

Einer der konzentriertesten Vertreter kommt aus dem Hause Campbells und führt den Namen Merchant Prince Rare Muscat, eine Hommage an den Pioniergeist ihres Vorfahren John Campbell, der 1870 mit dem gleichnamigen Segelschiff den australischen Kontinent erreichte. Dieses soleragereifte, tiefbraune Konzentrat verströmt einen satten Duft nach Datteln, Rosinen, Toffee, Schokolade und zartem Gebäck. Am Gaumen bezaubert ein vielschichtiges Mundaroma, enorme Geschmackstiefe und eine komplexe Süße, wie sie nur ein großer Dessertwein der internationalen Spitzenklasse aufweisen kann.

Auf ganz hohem Niveau präsentiert sich Jahr für Jahr der Old Premium Liqueur Muscat von Morris. Er ist in seiner ganzen Art zarter und eleganter als viele andere Spitzen-Muscats von Rutherglen – ein Meditationswein par excellence. Wahrscheinlich ist das Geheimnis dieses wundervollen Gewächses die fein abgestimmte Mischung älterer und jüngerer Partien. Die einen geben dem Wein Intensität und Komplexität, die anderen Frucht und Frische, sodass ein großer, perfekt balancierter Süßwein von Weltklasse entsteht.

Zum Essen

exotischer Obstsalat, Schokolade, dunkle Schokoladenmousse, Desserts mit Nuss und Ingwer, Eiscreme, englischer Christmas Pudding, Mince Pies

Empfehlenswerte Vertreter

Morris Wines, Campbells Winery, Chambers Winery, Stanton and Killeen Wines, All Saints Estate, Seppelt

Zum Weiterprobieren

Frankreich: Muscat de Beaumes-de-Venise, Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval, Muscat de Lunel, Muscat de Rivesaltes
Portugal: Moscatel de Setúbal
Griechenland: Samos

Preise: 2–5

50 Marsala

Die alte Hafenstadt Marsala, dessen Name einst arabisch Marsah-el-Allah (Hafen Gottes) lautete, ist die Metropole des sizilianischen Weinbaus. Vor 100 Jahren war der Marsala der in der Welt mit Abstand bekannteste italienische Wein. Dann verlor er langsam an Beliebtheit und schließlich auch seinen Ruf als seriöser Tischwein. Seine Verwendung beschränkte sich immer mehr auf die Küche, wo er als aromatisierende Zutat bei der Zubereitung von Kalbskotelett, Zabaglione und allerlei Saucen zum Einsatz kam. Zwischenzeitlich kamen unter seinem Namen sogar einige Abfüllungen auf den Markt, die mit Eiern, Kaffee, Marzipan und süßen Cremes vermischt waren. Ernsthaften Weinliebhabern, die sich an der zunehmenden Verstümmelung des traditionsreichen Klassikers stießen, entlockte der Name Marsala bis noch vor wenigen Jahren nur ein unverständliches Achselzucken.

Heute gibt es zum Glück wieder Zeichen der Besserung, und es lassen sich zumindest eine Handvoll Betriebe ausfindig machen, die den Qualitätsgedanken konsequent verfolgen. Die besten Weine vereinen all die mediterranen Wohlgerüche und Aromen der Insel

in einem einzigen Glas. Sie duften nach Orangenblüten und Mandeln, nach Trauben, Rosinen, Dörrfrüchten und Feigen, nach Gewürzen und Vanille, nach Datteln und warmem Holz, und je nach Art der Lagerung gesellen sich zuweilen Floraromen hinzu. Optisch präsentieren sich diese Weine meist bernsteingelb oder bernsteinbraun. Am Gaumen stehen sie der Konzentration eines Madeira nicht nach und vereinen alle Eigenschaften, die etwas Besonderes signalisieren: Kraft, Subtilität, Vielschichtigkeit und unendlich viel Länge.

Wie Sherry, Port und Madeira ist auch der Marsala ein Kind der Briten. Bevor John Woodhouse im Jahre 1773 die ersten Fässer mit Alkohol anreicherte und nach England transportieren ließ, war der Marsala ein ungespriteter Wein. Doch das ist seither anders, wenngleich die Produktionsbedingungen im Laufe der Zeit immer wieder diversen Veränderungsprozessen ausgesetzt waren.

Die Trauben für den Marsala wachsen auf Lehm- und Sandböden im Westen Siziliens in der Provinz Trapani. Hier herrscht mediterranes Klima mit heißen und trockenen Sommern. Insgesamt sind vier weiße (Grillo, Catarratto, Inzolia und Damaschino) und drei rote Sorten (Perricone, Calabrese und Nerello Mascalese) im Ursprungsgebiet (DOC) gesetzlich zugelassen. Seit eh und je gelten jedoch die Grillo-Trauben als die mit Abstand hochwertigsten, und sie bleiben deshalb vor allem den besten Marsala-Qualitäten mit den längsten Fasslagerzeiten vorbehalten. Die Reben werden nicht mehr wie früher im Gobelet-System, also am kurzen Stamm erzogen, sondern überwiegend an Pergolen. Das bringt in Verbindung mit einer recht großzügigen Bewässerungspraxis regelmäßig sehr hohe Hektarerträge und bescheidene Mostgewichte. Dies wiederum gibt Anlass, den Anreicherungslevel nach oben zu schrauben.

Von den im Herbst geernteten Trauben werden einige zu *mistella* verarbeitet, einem Produkt mit hohem Alkoholgehalt und Restzucker, das hauptsächlich zum Aufspriten verwendet wird. Zu diesem Zweck wird unvergorenem Most so viel Alkohol zugegeben, dass im Ergebnis eine *mistella* von 18 Vol. % Alkohol entsteht. Ein anderer Teil der Ernte wird zu Wein weiterverarbeitet, und ein letzter Teil schließlich zu einem Konzentrat namens *mosto cotto* eingekocht. In der nächsten Etappe werden die verschiedenen Marsala-Typen kreiert. Für den Marsala Superiore Dolce lautet die Formel: 60 Prozent *mistella*, 30 Prozent Wein, 2 Prozent *mosto cotto* und 8 Prozent Alkohol. Für den Marsala Fine werden 60 Prozent Wein, 30 Prozent *mistella*, 2 Pro-

zent *mosto cotto* und 8 Prozent Alkohol vermischt. Der Marsala Vergine enthält dagegen 80 Prozent Wein und 20 Prozent Alkohol, *mosto cotto* und *mistella* sind hier nicht erlaubt.

Für den Marsala Fine ist ein minimaler Alterungsprozess von einem Jahr in Eichen- oder Kastanienfässern mit einer Größe zwischen 15 und 80 Hektolitern vorgeschrieben. Für den Marsala Superiore beträgt der Mindestzeitraum zwei Jahre, für den Marsala Superiore Riserva vier Jahre, den Marsala Vergine fünf Jahre und den Marsala Vergine Stravecchio Riserva zehn Jahre. Die ambitionierteren Produzenten verlängern die gesetzlich vorgeschriebenen Lagerzeiten zum Teil erheblich.

Doch die Vielfalt des Marsalas ist noch sehr viel größer, kein zweites italienisches Produktionsdisziplinar ist so kompliziert und schwer durchschaubar wie das für den Marsala. Zunächst einmal gibt es den modernen Marsala in drei verschiedenen Farben – *oro* (goldgelb), *ambra* (bernsteinfarben) und *rubino* (rubinrot); dann kann jeder dieser Farbtypen in verschiedenen Süßegraden abgefüllt werden – *secco, semisecco* und *dolce*, wobei für den Secco immerhin bis zu 40 Gramm pro Liter erlaubt sind, was sensorisch eindeutig näher an süß als an trocken liegt. Nur die beiden anspruchvollsten Marsala-Versionen – Vergine und Vergine Stravecchio – müssen immer trocken ausgebaut werden.

Die mit Abstand spannendsten Marsalas kommen von Marco de Bartoli. Es ist sein Verdienst, die alte Weinkultur im Gebiet wiedererweckt zu haben. Den Menschen Marco de Bartoli zu beschreiben, ist ein schwieriges Unterfangen: Er besitzt eine charismatische Persönlichkeit, ist durchdrungen von der Leidenschaft, die alten, großen Weine Siziliens wiederaufleben zu lassen, ein enthusiastischer Vermittler für die sizilianische Sache, Motor für alle qualitätsorientierten Produzenten und mutiger Kämpfer für die Sache der Qualität.

Aber gerade dieser Grandseigneur des Marsalas nennt seine Meisterstücke aus Protest nicht Marsala, sondern etikettiert seine Vecchio-Samperi-Weine als einfache Likörweine. Er vermeidet jeden Kontakt zu den Erzeugnissen seiner Kollegen. Vielleicht wäre der Sache mehr gedient, könnte sich de Bartoli weniger starrköpfig und etwas integrativer verhalten. Zum Glück haben neben de Bartoli noch einige andere Produzenten begonnen, die Ehre des Marsalas hochzuhalten: Florio, Rallo und Pellegrino pflegen in mengenmäßig bescheidenem Rahmen – und mehr als Steckenpferd – die Marsala-Kultur.

Vielleicht ist aber auch der Vecchio Samperi von Marco de Bartoli der im eigentlichen Wortsinn klassisch-historische Wein Marsalas. Der Gesetzgeber will es jedoch anders und erkennt als Marsala nur einen Wein an, der mit Alkohol aufgespritet wird. De Bartolis Vecchio Samperi ist hingegen aus superreifen Grillo-Trauben gekeltert und erreicht einen natürlichen Alkoholgehalt von ungefähr 15 bis 16 Vol. %.

Die Vinifikation des Vecchio Samperi erfolgt in Kastanienfässern von 30 Hektolitern bei einer Temperatur von rund 30 °C. Nach einem Jahr wird der Wein in verschiedenste kleinere Eichenfässer umgefüllt und bleibt dort für viele Jahre. Durch das System der Solera wird dabei immer wieder jüngerer Wein in die älteren Partien gegeben. Diese Vermischung der Jahrgänge garantiert über Jahrzehnte einen Wein mit gleicher Alterung und Aromatik. Der Wein ähnelt in seiner Art einem trockenen Sherry, hat aber – da er nicht gespritet wird – eine größere natürliche Harmonie und viel mehr Substanz. Dabei verbindet sich große Eleganz und Geschmacksreichtum mit langem, rosinig-nussig-würzigem Abgang. Sicher sind heute oxidativ ausgebaute Weine etwas aus der Mode gekommen und folglich eher etwas für Kenner. Wer sie jedoch einmal für sich entdeckt hat, der wird sie so schnell nicht wieder vergessen und sie zu bestimmten Gelegenheiten und Gerichten nicht mehr missen wollen. Überdies ist ein Vecchio Samperi der absolut beste Wein zur letzten Verfeinerung einer Sauce, denn er gibt Kraft und Substanz. Und alleine getrunken kann er ein wunderbarer Schlummertrunk sein.

Neben dem Vecchio Samperi produziert Marco de Bartoli auch feinsten Marsala Superiore. Der Unterschied zum Vecchio Samperi besteht darin, dass der Wein mit *mistella* versetzt wird und dadurch etwas Süße bekommt, die den Wein abrundet. Zudem hat de Bartoli einen Marsala Riserva 20 anni abgefüllt, der sich durch Fülle, geschmackliche Intensität und aromatische Komplexität auszeichnet. Wie nur wenige andere Weine des Gebiets weckt er Erinnerungen an einen großen Madeira.

Zum Essen

trocken: als Aperitif mit Nüssen; pikanter Käse, Pecorino, arabische Küche mit Rosinen und Couscous
süß: Schoko- und Mandelkuchen, englischer Dattel- und Christmas Pudding, Toffeepudding

Empfehlenswerte Vertreter

Marco de Bartoli, Florio, Pellegrino, Rallo

Zum Weiterprobieren

Vernaccia di Oristano, Passito di Pantelleria, Madeira

Preise: 2–5

Meine persönlichen Weißweinfavoriten bis 20 Euro

Name	Produzent	Herkunft	Preis
Vinho Verde	Casa do Valle	Nord-portugal	5,90
Soave Classico Il Vicario	CS di Monteforte	Veneto	6,40
Rueda Basa Joven	Telmo Rodríguez	Spanien	6,90
Verdicchio di Matelica „Vigneti del Cerro“	Belisario	Marken	7,20
Soave Classico	Tamellini	Veneto	7,40
Silvaner Kabinett Randersackerer Sonnenstuhl	Schmitt’s Kinder	Franken	7,90
Riesling Spätlese htr.	Weingut Hexamer	Nahe	8,00
Torrontés	Norton	Argentinien	8,00
Vermentino di Gallura Monteoro	Sella & Mosca	Sardinien	8,50
Roero Arneis	Malvirà	Piemont	8,80
Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Expression de Gneis	Domaine L’Ecu	Loire	9,00
Moscato d’Asti Vigna Senza Nome	Braida Giacomo Bologna	Piemont	9,50
Sherry Manzanilla Solear	Bodegas Barbadillo	Andalusien	9,90
Soave Classico	Inama	Veneto	9,90
Silvaner Spätlese Escherndorfer Lump	Horst Stein	Franken	10,00
Riesling Unplugged Kabinett trocken	Weingut Tesch	Nahe	10,00
Pinot Bianco „Weißhaus“	Colterenzio/Schreckbichl	Südtirol	10,80
Riesling Spätlese Binger Scharlachberg	Weingut Kruger-Rumpf	Nahe	10,80

Name	Produzent	Herkunft	Preis
Sauvignon Blanc „Life from Stone“	Springfield Estate	Robertson Südafrika	11,00
Sekt b.A. Durbacher Kochberg Pinot Rosé	Durbacher Winzergenossenschaft	Baden	11,20
Grauburgunder Vitus Barrique trocken	Weinhaus J. Heger	Baden	11,50
Prosecco di Valdobbiadene Bosco di Cica Brut	Adami	Veneto	12,00
Grüner Veltliner Federspiel	Weingut Knoll	Wachau	13,20
Chablis Premier Cru Vaillons	Domaine Vincent Dauvissat	Burgund	13,50
Marlborough Sauvignon Blanc	Nautilus	Neuseeland	13,50
Wachauer Grüner Veltliner Smaragd	Weingut Schmelz	Wachau	13,90
Rías Baixas	Pazo de Barrantes	Galizien	13,90
Rueda Naia Joven	Bodegas Naia Viña Sila	Spanien	13,90
Gewurztraminer Kaefferkopf Catherine	Domaine Martin Schaetzel	Elsass	14,50
Cava Extra Brut Reserva	Torreblanca	Katalonien	14,90
Sekt b.A. Cuveé Elena	Andres & Mugler	Pfalz	15,00
Crémant de Loire Tresor	Bouvet-Ladubay	Loire	15,00
Vermentino di Gallura Cheremi	Mura Salvatore	Sardinien	15,50
Jarana Fino Sherry	Bodegas Lustau	Andalusien	15,90
Jerez Sherry Papirusa Manzanilla	Bodegas Lustau	Andalusien	15,90
Savennières Roche-aux-Moines	Pierre Soulez	Loire	16,90
Gewürztraminer Nussbaumer	Kellerei Tramin	Südtirol	16,90
Chablis Premier Cru Fourchome	La Chablisienne	Burgund	16,90
Sancerre la Moussière	Alphonse Mellot	Loire	16,90

Name	Produzent	Herkunft	Preis
Ruländer Spätlese C	R. & C. Schneider	Kaiserstuhl	17,50
Silvaner Großes Gewächs Iphöfer Julius Echter Berg	Weingut Wirsching	Franken	19,50
Hunter Sémillon Elisabeth	Mount Pleasant	Hunter Valley Australien	19,50
Franciacorta Satèn	Contadi Castaldi	Lombardei	19,90
Franciacorta Brut	Ca' del Bosco	Lombardei	20,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze	Marsuret	Veneto	20,00
Graves Cuvée Caroline	Château Chantegrive	Bordeaux	20,00
Sauvignon Blanc Quarz	Kellerei Terlan	Südtirol	20,00
Gewürztraminer Kolbenhof	Hofstätter	Südtirol	20,00
Soave Classico Superiore Contrada Salvarenza	Gini	Veneto	20,00
Savennières Le Clos de Papillon	Domaine du Closel	Loire	20,00

Zum Schluss

Liebe Leserin, lieber Leser,

wie hat Ihnen die Reise durch die Welt der Weißweine gefallen? Was nehmen Sie mit, was hat sich seither für Sie verändert? Haben Sie bereits gewohnte Pfade verlassen, mal einen Wein probiert, den Sie bislang nicht kannten? Ist es nicht aufregend, auf eigene Faust weinkulinarisches Neuland zu betreten? Haben Sie Hinweise auf die Frage gefunden, welcher Weintyp Sie persönlich sind, was Sie mögen oder nicht mögen und weshalb das so ist? Ganz besonders wünsche ich mir, dass Sie sich wieder trauen, ohne schlechtes Gewissen einen Soave oder Vinho Verde oder einen der wundervollen Süßweine zu öffnen und in vollen Zügen zu genießen.

Selbstverständlich habe ich die einzelnen Weintypen stets von ihrer besten Seite beschrieben und charakterisiert. Deshalb kommen in der Praxis längst nicht alle Abfüllungen eines bestimmten Typs dem beschriebenen Ideal nahe – meistens überwiegt leider die Zahl der weniger erfreulichen Beispiele. Wenn Sie sich jedoch zunächst an die im Buch empfohlenen Vertreter halten, stellen Sie sicher, einen authentischen und typischen Eindruck zu erhalten. Gefällt Ihnen der Wein trotzdem nicht, dann entspricht die Stilistik des Weins und damit die des Typs eben nicht Ihrem Geschmack.

Bedenken Sie schließlich, dass ein emotional so stark aufgeladenes Getränk, wie Wein es nun einmal ist, uns berührt – mal positiv, mal weniger positiv. Deshalb macht es einen Unterschied, in welcher Situation und zu welchem Anlass Sie einem Wein begegnen. Ihre Stimmung, das Umfeld, die lokalen Düfte, die Temperatur und die Menschen, mit denen Sie einen Wein trinken, geben zusammen den Ausschlag, wie viel Freude er Ihnen bereitet. Und wer einmal ein und denselben Wein zunächst auf 200 und dann auf 1 800 Höhenmetern verkostet hat, hat erfahren, wie entscheidend auch diese Einflussgröße ist. Geben Sie also einem Wein immer eine zweite Chance, denn es könnte sich lohnen, ihm unvoreingenommen unter anderen Umständen zu begegnen.

Weil ich selbst Wein gerne nach seiner Ausstrahlung, seinem Temperament und den Emotionen, die er mir vermittelt, auswähle, war es

naheliegend, diese Kriterien auch meiner Präsentation der *Fünfzig Weißweine, die Sie kennen sollten* zugrunde zu legen. Ich wünsche mir sehr, dass diese Einteilung auch Ihnen hilft, Ihre Anlässe und Stimmungen mit dem passenden Wein zu begleiten. Ob Sie dann allerdings einen Vornehmen oder einen Rassigen zum Candlelight-Dinner bevorzugen, einen Vergnügten oder einen Extrovertierten wählen, wenn Sie mit einem lieben Freund über Gott und die Welt diskutieren – das entscheiden Sie ganz allein. Denn eines kann und möchte ich gewiss nicht: Ihnen diese Entscheidung abnehmen. Seien Sie also selbstbewusst, vertrauen Sie Ihrem Geschmack und trinken Sie nur solche Weine, die Ihnen persönlich gefallen, was auch immer andere davon halten.

Und wenn Sie einmal die Gelegenheit dazu haben, freue ich mich auf ein „Wiedersehen" in einem meiner Seminare oder anlässlich eines Events rund um den Wein – bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma. Auf meiner Homepage www.staudt-weinseminare.de erfahren Sie, wie Sie in den Genuss solcher Veranstaltungen kommen. A votre santé!

Danksagung

Viele haben dazu beigetragen, dass dieses Buch geschrieben werden konnte. Ihnen allen bin ich zu Dank verpflichtet. Ganz besonders danken möchte ich meinem Weinakademiker-Kollegen Wolfgang Preis. Er stand nicht nur für inhaltliche Diskussionen bereit, sondern hat mir immer wieder ins Gewissen geredet, wenn ich einen Durchhänger hatte oder mich wegen der vielen Arbeit beklagt habe. Dann pflegte er trocken, wie es seine Art ist, einzuwenden: „Du hast es so gewollt, also beschwer Dich nicht und schaff weiter!“ Auch die von ihm wiederholt organisierten Verkostungen – nicht selten zu Themen, die ich gerade bearbeitete – entführten mich aus dem schreibenden Alltag und schufen einen wunderbaren Rahmen, um den Weinen, über die ich gerade schrieb, einmal ganz anders, manchmal fast jungfräulich zu begegnen. Wolfgang und seine Frau Nicole servierten bei diesen Begegnungen zudem stets die leckersten Speisen, die die Weine sich als Begleitung wünschen konnten.

Ein besonderer Dank gilt Wolfgang Banovits und Cécile Richards. Wolfgang ist ein Kenner der mittel- und osteuropäischen Weinszene, Cécile ist Expertin in Sachen Schweizer Wein. Ihre Hinweise und Einwände haben mein Schreiben immer wieder befruchtet und neue Perspektiven beschert.

Danken möchte ich auch den vielen Produzenten, Kellermeistern und Verantwortlichen in der Weinbranche aus dem In- und Ausland, die mir auf Messen, am Rande von Tagungen und Meetings, am Telefon und bei Besuchen vor Ort bereitwillig Rede und Antwort standen und mir die Möglichkeit gaben, ihre Weine zu verkosten. Von ihnen habe ich viel gelernt.

Ein besonderes Dankeschön gebührt wieder dem Westend Verlag für die sehr gute Zusammenarbeit. Dieser Dank richtet sich vor allem an Rüdiger Grünhagen, der – nun schon zum dritten Mal – den Entstehungsprozess im Detail kritisch, konstruktiv in der Sache und auf menschlich sehr einfühlsame und wohlwollende Art begleitet hat.

Last but not least bedanke ich mich bei meinem Sohn Frederik, der sich immer rührend nach meinem Fortkommen erkundigte und

wiederholt hochrechnete, bei welchem Tagespensum ich wann fertig sein würde. Eine Frage von ihm wird mir wohl auf ewig in Erinnerung bleiben: „Papa, bei welchem Wein bist Du jetzt?“

Danke Euch allen!

eBooks zum sofortigen Download

www.ciando.com

find out!

Know How ist **nur einen Klick** entfernt.

- eBooks können Sie **sofort per Download** beziehen.
- eBooks sind **ganz oder kapitelweise** erhältlich.
- eBooks bieten eine **komfortable Volltextsuche**.

ciando eBooks